



HORNIG KAFFEEZOPF

Das süßes Hefegebäck mit dem Schuss Kaffee zum Selbermachen!

1 kg W480 Universal
1,5 TL Salz
200 g Zucker
50 g Bourbon Vanillezucker
2 Dotter
etwas Zitronenaroma
200 g Butter
80 g Hefe
60 ml Sahne
100 ml Milch
300 ml **HORNIG KAFFEE**

Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig kneten und zugedeckt ca. 40min rasten lassen. Aus dem Teig ca. 40g-Stücke langformen und zu 3er Striezeln flechten.

Bei 175°C ca. 10 Minuten backen. Danach mit einer Ei/Milch Mischung bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei schwacher Hitze (ca. 120-140°C) weitere 3-4 Minuten fertigbacken.