

## BÄRLAUCH-ZOPF

### Zutaten

- 500g Bauernmehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 2,5 dl Milch, lauwarm
- 2 Eier
- 120g Butter, zimmerwarm
- 4 EL [Bärlauch](#)
- 60g Pinienkerne

Mehl, Hefe, 1 TL Salz, Zucker, Milch, Eier und 40g Butter zu einem glatten Teig kneten. Ca 1 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen. Bärlauch mit 1/2 TL Salz, Pinienkernen und 80g Butter klein häckseln, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 40 x 25cm) ausrollen. mit der Bärlauch-Masse bestreichen von der Längsseite her aufrollen. Rolle längs halbieren, Stränge so zusammenflechten, dass die Schnittflächen oben sind, in eine Kastenform legen, nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

