

Zopf Surprise

Teig

750g Zopf- oder Weissmehl
2 ½ TL Salz
¾ Würfel
Hefe(ca.30g)zerbröckelt

1 TL Zucker
90 g Butter, in Stücken, weich
ca.5dl Milch, lauwarm



Füllung

180g Crème fraiche
2 Prisen Salz
Wenig Muskat
100g milder Gruyere, grob gerieben
150g Bündnerfleisch in Tranchen

Vor – und Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Backen: ca. 45min

En Guete ☺