

Rohschinken-Frischkäse-Zopf

Ergibt 2 Stück

500 g	Mehl	in eine Rührschüssel geben
5 g	Salz	beigeben
20 g	Hefe	zerbröckeln und beigeben
80 g	weiche Butter	beigeben und langsam rühren
3 dl	Milch	langsam beigeben, Teig kneten, bis man ihn langziehen kann, 1h mit einem feuchten Tuch bedecken, Ofen auf 200°C vorheizen

Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswallen, mit Cantadou bestreichen, mit Rohschinken belegen, dabei ringsum Rand von ca. 2cm freilassen

Teig aufrollen, Rolle längs halbieren, Teile so miteinander verschlingen, dass die Schnittflächen oben sind

in die vorbereitete Cakeform geben, nochmals ca. 30 min aufgehen lassen, mit Ei leicht bestreichen und im Ofen bei 180° 25min backen