



## Sahne-Zöpfchen

Für ca. 55 Stück

1 Ei  
1 Vanilleschote  
125 g Butter  
1 Prise Salz  
50 g Zucker

hart kochen und abkühlen lassen. Das Eigelb herauslösen.  
aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Dann mit  
zimmerwarm, und  
schaumig rühren, dabei  
einrieseln lassen.

1 Eigelb roh  
80 g Crème fraîche  
1 EL Orangenlikör  
250 g Mehl

Das Eigelb durch ein Sieb streichen und mit  
und  
sowie  
unter die Buttermischung rühren.  
über die Masse sieben und unterkneten.  
Zwei Rollen aus dem Teig formen und in  
wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Folie

1 Vanilleschote  
70 g Zucker  
70 g Zucker  
1 TL Zimt

Von den Teigrollen 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu  
spitz zulaufenden Strängen rollen und zu Zöpfchen formen.  
längs aufschlitzen und das Mark auskratzen und mit  
vermischen, weitere  
mit  
verrühren. Dann jeweils die Hälfte der Zöpfchen in einer der beiden  
Zuckermischungen wälzen.

Backpapier

Backbleche mit  
auslegen, die Zöpfe daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei  
160 Grad Ober-/Unterhitze auf der 2. Einschubleiste von unten  
ca. 13–15 min backen, bis die Spitzen hellbraun sind.