

EISTREICHE

Bei ungefähr dreiviertel Gare nimmst du die Zöpfe aus dem Gärschrank und streichst sie mit Ei ein. Das gibt einen schönen Glanz und eine schön gleichmäßige Bräunung bei den Gebäcken.

Beim Einstreichen mit Ei achte drauf, dass du den Pinsel etwas ausdrückst, dass also nicht zu viel Ei an den Seiten vom Zopf runterläuft und sich dann unten auf dem Blech sammelt, sondern du nur so viel Ei aufträgst, wie oben auf dem Teigling haften bleibt. Außerdem ist die Eistreiche eine gute Haftgrundlage für Dekor, was du vielleicht noch vor dem Backen oben raufstreuen möchtest, zum Beispiel gehobelte Mandeln. Achte darauf, dass du nicht zu viel Mandeln raufpackst, nicht dass deine Auflage zu schwer ist und die Zöpfe nicht durchbacken können, sondern so ein bisschen ist manchmal mehr.

Jetzt kommen die Zöpfe in den Ofen bei circa 210 Grad, je nach Größe der Gebäcke 15 bis 25 Minuten. Da du Ei draufhast, brauchst du keinen Dampf geben. Du hast bereits eine feuchte Gebäckoberfläche, das heißt, die Teiglinge können sich gleichmäßig ausdehnen. Außerdem besteht die Gefahr, wenn du Dampf gibst, dass du das Ei wieder runterspülst. Das möchtest du natürlich nicht. Beim Bestücken der Bleche achtest du natürlich darauf, dass du nur in etwa gleich große Teiglinge auf ein Blech packst. Die kleinen Knoten kommen auf ein anderes Blech, weil die natürlich viel kürzer backen als die großen Zöpfe.