

Senf - Eier

4 - 8	Eier
$\frac{1}{2}$ Liter	Milch
Etwas	Sahne
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
	Senf
	Salz und Pfeffer



Die Eier hart kochen.

Butter auslassen und das Mehl darin anschwitzen. Mit einem Schneebesen kalte Milch einrühren und einmal aufkochen. Je nach Geschmack Senf und Sahne zufügen, nun nicht mehr kochen lassen.

Eier schälen und ganz in die heiße Soße geben oder halbierte Eier getrennt anrichten.

Dazu essen wir Salzkartoffel.

Hefezopf

500 g	Mehl
1 EL	Stärkemehl
1 Würfel	Hefe
60 g	Zucker
2 Tüten	Vanillezucker
125 g	Butter
1	Ei
3 EL	Sauerrahm



Hefe mit Zucker und Sauerrahm anrühren.

Dann mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Kloß verkneten.

Abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen, nochmals kräftig durchkneten,

Den Teig in drei Streifen rollen. Diese am oberen Ende zusammen drücken und einen Zopf flechten, auf ein Kuchenblech legen und nochmal $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen.

Bei 180 Grad ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Den fertigen Zopf mit flüssiger Butter bestreichen.

Je nach Geschmack können Zitrone, Rosinen, Mandeln oder Marzipan mit eingearbeitet werden.