

1 kg	Zopf- oder Weissmehl
1 Esslöffel	Salz
20 - 40 gr.	Hefe, zerbröckelt
125 gr.	Butter oder Margarine, weich
6,5 – 7 dl	Milch
200 gr.	Speckwürfeli
1 grosse	Zwiebel

**Zubereitung**

Zutaten bis und mit Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen.

Zwiebel fein hacken, Speckwürfeli und Zwiebel andämpfen, auskühlen lassen.

Teig teilen, Stränge formen und flachdrücken. Speckwürfeli und Zwiebeln auf Stränge geben, zusammenrollen und Zopf flechten. Mit Eigelb bestreichen.

**Backzeit** ca. 40 – 50 Minuten

**Ofentemperatur** ca. 200° C