

Rezept Osterzopf



Zutaten

1.000 g	Weizenmehl
1 Würfel	Hefe (frisch)
100 g	Zucker
1 TL	Salz
100 g	Butter
ca. 600 ml	Milch
1	Ei
evtl.	Hagelzucker
evtl.	Mandelblättchen

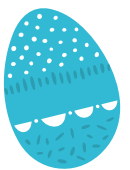


Zubereitung

- Hefe zerkrümeln und mit Zucker mischen. So lange stehen lassen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. (Der Prozess dauert 10 bis 15 Minuten und Sie werden sehen: es funktioniert wirklich)
- Butter sanft schmelzen lassen und Milch dazugeben.
- Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe-/Zuckergemisch und die handwarme Butter-/Milchmischung dazugeben und alles gut kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
- Teig mit einem frischen Küchentuch bedecken und mindestens 1 Stunde, oder bis er sein Volumen verdoppelt hat, an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in drei gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang rollen.
- Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Nochmal kurz gehen lassen.
- Jetzt mit dem geschlagenen Ei bestreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker und/oder Mandelblättchen bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 40 – 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit

ca. 1,5 Stunden (inkl. Gehzeit für Hefeteig) + ca. 45 Minuten Backzeit



Frohe Ostern wünscht Ihnen Ihre **Allianz** 