Osterzopf

Im Prinzip kann dieses Rezept auch als Hefezopf oder Osterstriezel bezeichnet werden. Der Osterzopf wird in verschiedenen Mustern aus Teigsträngen geflochten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

400 g	Mehl (glatt)
150 ml	Milch (lauwarm)
40 g	Germ
60 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Zitronenschalen - Abrieb
1 EL	Milch
1 Stk.	Eidotter
	Staubzucker

Zubereitung

1. Mit der Zubereitung für den Hefeteig beim Osterzopf beginnen: Mehl in eine große Schale einfüllen und in der Mitte eine Mulde formen.

2. Ein Drittel der Milch erwärmen und mit der zerbröselten Hefe in diese Mulde geben. Etwas Mehl vom Rand einstäuben. Die Schüssel mit einem saubreren Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Es bilden sich leichte Risse an der Oberfläche.

3. Butter in einen Topf geben, schmelzen und mit Zucker, Vanillezucker sowie Eidotter und Salz verrühren. Den Abrieb einer unbehandelten Zitrone hinzufügen. Den Dampfl mit der Ei-

Zuckermischung zu einem gleichmäßigen Teig vermengen. Ein sauberes Küchentuch über den Teig legen und diesen weitere 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit auf 175 Grad Celsius einstellen.

4. Den Teig nun in 3 gleichgroße Stücke trennen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teigstücke rund schleifen und an einem Ende zusammendrücken. Der Teigstrang kommt auf circa 40 Zentimeter. Einen gleichmäßigen Hefezopf flechten und diesen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech platzieren. Zugedeckt auf dem Backblech weitere 20 Minuten rasten lassen.

5. Eier trennen - Eidotter auffangen. Aus Eidotter und Milch verquirlen und diese Mischung mit einem Pinsel auf den Osterzopf streichen. Staubzucker darauf streuen. Den Osterzopf 30 - 40 Minuten im Backofen backen.

Tipp

Im Prinzip unterscheidet sich der Osterzopf vom Striezel nur im Muster, indem er geflochten wird.