

Osterzopf

Zeit: 20 Minuten und etwa 2 Stunden Ruhezeit, 40 Minuten Backzeit

Niveau: mittel

Für einen größeren oder zwei kleine Osterzöpfe:

500 g Mehl (Type 405)

4 EL Zucker

1 Prise Salz

1 TL geriebene Zitronen- oder Orangenschale (nach Belieben)

1 Beutel Trockenhefe oder 1/2 Würfel Hefe

160 ml lauwarme Weihenstephan Milch 1,5 % oder 3,5 % Fett

2 Eier (M)

100 g weiche Weihenstephan Butter

1. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Eine kleine Mulde formen, darin Trockenhefe mit 130 ml Milch verrühren (besonders lecker, wenn Sie vorher etwas Safran in der Milch auflösen), mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen. Ein Ei, ein Eiweiß und die Butter zugeben, kräftig kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Zudecken und an einem warmen Ort 60–90 Min. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

2. Backofen auf 175 Grad ohne Umluft vorheizen. Auf einer mit wenig Mehl bestäubten Arbeitsfläche vorsichtig drei Teigrollen formen, jeweils etwa 30 cm lang (für zwei kleine Zöpfe sechs Rollen formen, nur etwa 25 cm lang). Einen Zopf flechten, auf ein Backblech mit Backpapier legen und noch einmal zehn Minuten ruhen lassen. Restliches Eigelb und Milch verrühren, den Zopf damit dünn bestreichen. Auf der zweituntersten Schiene im Ofen etwa 40 Min. backen.

Tipp:

Der Osterzopf hält sich gut eine Woche, am besten schmeckt er warm, also frisch aus dem Ofen oder in Scheiben getoastet.