

# Osterzopf Rezept



## Zutaten

- 1 kg Mehl
- 100 g Zucker
- 1 EL Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 500 ml lauwarme Milch
- 150 g weiche Butter
- 2 Eier (plus 1 Ei zum Bestreichen)
- 1 EL Zitronenabrieb
- 100 g Rosinen (optional)
- Hagelzucker zum Bestreuen (optional)

## Anleitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben.
2. Die Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und zerbröckelte Hefe dazugeben und gut verrühren, bis sich die Hefe weitgehend aufgelöst hat.
3. Zitronenabrieb und Eier dazugeben und mit einem Handmixer gut verquirlen.
4. Die Flüssigkeit in einem Schwung zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz hinzufügen und sofort alles zusammen kräftig verkneten. Den Teig so lange kneten, bis er elastisch und glatt ist (ca. 10 Minuten von Hand oder entsprechend weniger mit der Küchenmaschine). Rosinen können ebenfalls hinzugefügt werden.
5. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (ca. 2 Stunden).
6. Eine Backunterlage mit Mehl bestreuen und den gegangenen Hefeteig darauf geben, dann von Hand nochmals durchkneten.
7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einem langen Strang formen. Diesen Strang in drei gleich große Teile teilen und zu einer Zopfform flechten.
8. Den Zopf diagonal auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
9. Ein ganzes Ei sehr gut verquirlen und eine Prise Zucker und Salz zugeben. Den Zopf damit bestreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen. Den Zopf nochmals 30 Minuten gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen (alternativ bei Ober-/Unterhitze auf 180 °C vorheizen).
11. Den Zopf auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und etwa 30 - 35 Minuten backen, bis er eine karamellfarbene Bräunung hat.

Genieße den duftenden Osterzopf am besten frisch und noch warm zu deinem Osterbrunch!