

Osterzopf

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

175 ml Milch

80 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

etwa 100 g Rosinen , nach Wunsch

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Hagelzucker



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Am Vorabend vorbereiten: Dann den Hefeteig mit kalten Zutaten, aber weichem Fett, zubereiten. Die Teigkugel in der Rührschüssel mit Folie bedeckt in den Kühlschrank stellen. Am Morgen den Teig durchkneten und wie im Rezept beschrieben zum Zopf formen, gehen lassen und backen.
- Brötchen backen: Hierfür den Teig in 16 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Nach dem Gehen mit Eigelb-Milch bestreichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und bei gleicher Herdeinstellung etwa 15 Min. backen.
- Kleine Zöpfe backen: Hierfür den Teig in 15 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 18 cm) rollen und je 3 Teigstränge zu einem Zopf flechten. Nach dem Gehen mit Eigelb-Milch bestreichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und bei gleicher Herdeinstellung etwa 15 Min. backen.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

1. Vorbereiten: Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2. Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln, Übrige Zutaten, außer Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach Wunsch Rosinen kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

4. Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Den Zopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 5 g, Kh: 28 g, kJ: 734, kcal: 175

