

# Osterzopf mit 9 Strängen

Ein klassischer Hefezopf mit Bildanleitung zum einfachen Flechten mit 9 Strängen, lecker zum Osterbrunch oder einfach nur zum Frühstück.

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 ml Milch

80 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

1 EL Milch

1 Eigelb (Größe M)

etwa 1 geh. EL Hagelzucker

Wie backe ich ein ein geflochtenes Hefebrot mit 9 Zöpfen?:

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 9 gleich große Stücke teilen und diese zu etwa 60 cm langen Rollen formen (Abb. 1).



- 4 Jeweils 3 Rollen zu einem klassischen Zopf flechten (Abb. 2).



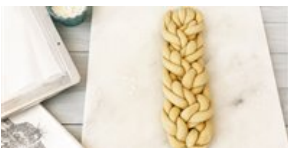
- 5 Die 3 Zöpfe nebeneinander an den oberen Enden fest zusammendrücken (Abb. 3).



- 6 Die Zöpfe zu einem großen Zopf flechten (Abb. 4).



- 7 An den unteren Enden fest zusammendrücken (Abb. 5). Den Osterzopf auf Backpapier auf das Blech legen und 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Backofen vorheizen.



**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 8 Eigelb mit Milch verquirlen, den Osterzopf damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

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

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Osterzopf ist einfriergeeignet.

