

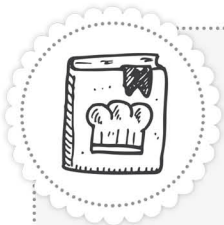


KREATIV-TIPP

# FOTOWELT

## Backidee zum Osterfest - Der traditionelle Osterzopf!

Machen Sie sich für Ostern nicht nur eine schöne Zopffrisur, sondern auch einen leckeren und süßlich schmeckenden Osterzopf aus Hefeteig. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit diesem tollen Backrezept:



### Zutaten

500g Mehl  
175ml Milch  
1 Würfel frische Hefe  
100g Zucker  
80g Butter oder Margarine  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Eiweiß  
1 Eigelb  
Zuckerguss  
nach Belieben: Rosinen





## Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung schaffen, in welche die Hefe hineingezupft wird. Etwas Zucker und lauwarme Milch hinzufügen. Den Teig verrühren und bei Zimmertemperatur 20 Minuten gehen lassen.

Die Butter oder Margarine in der übrigen Milch auf dem Herd zerlassen. Eiweiß, Zucker sowie ein Päckchen Vanillezucker beifügen und verrühren. den Teig abgedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.



Auf ein Backblech Backpapier auslegen. Den Hefeteig gut durchkneten und in drei Stücke teilen. Jedes Teil zu einem Strang rollen und auf dem Blech zu einem Zopf flechten. Den Zopf wieder zudecken und etwas gehen lassen.

Das Eigelb mit 1 EL Milch und Vanillezucker verquirlen und den Osterzopf damit bestreichen. Den Osterzopf im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

