



# Osterzopf

Ostern steht vor der Tür, und heute zeigen wir euch wie Ihr einen richtig schönen und saftigen Osterzopf selber backen könnt. Es ist super einfach, Ihr müsst nur ein bisschen Zeit für das Gehen des Hefeteiges mit einberechnen. Ihr werdet sehen, es macht richtig Spaß den Hefezopf selber zu backen und es schmeckt herausragend. Viel Spaß und guten Appetit.

## Zutaten: für 4 Personen

500 g	Mehl
1 ½ Tüten	Trockenhefe
250 ml	Lauwarme Milch
60 g	Puderzucker
60 g	Geschmolzene Butter
2	Eier
1 Prise	Salz
1	Mandelblättchen
1	Hagelzucker



## Anleitung:

1. Milch lauwarm erhitzen, Butter schmelzen und vermengen. Dann die Hefe & Zucker hinzufügen und eine Minute ruhen lassen. (ACHTUNG! DIE FLÜSSIGKEIT MUSS LAUWARM SEIN - sonst verliert die Hefe ihre Wirkung!)
2. Währenddessen Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermengen, dann Milch und 1 Ei dazugeben und mit einem Holzlöffel verrühren und gut kneten (ca. 10 Minuten).
3. Den Teig wieder zurück in die Schüssel legen und mit einem feuchten Küchentuch oder Frischhaltefolie abdecken - 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen!
4. Nun den Teig nochmal durchkneten, in drei Streifen schneiden und zu einem Zopf flechten (siehe Video ;) ) - wieder abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen!
5. 1 Ei verquirlen, den Osterzopf damit bestreichen und mit Mandelsplitter und Hagelzucker bestreuen.
6. Den Zopf für 20-25 Minuten bei 180 °C goldbraun backen. -FERTIG!