

## **Osterzopf**

500g Mehl

3dl Milch

20gr Hefe

60g Zucker

60g Butter

½ Vanille Stange

Abrieb von einer  
Zitrone

1 Eigelb

1EL Milch oder  
Rahm

80g Rosinen

Gehobelte Mandeln, Hagel Zucker



## **Zubereitung**

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 Teelöffel von dem Zucker und etwas von der lauwarmen Milch hinzufügen. Die Masse vorsichtig rühren und zu einem Vorteig etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Butter oder Margarine in der übrigen warmen Milch zerlassen.

Übrige Zutaten, außer Rosinen, und die lauwarme Milch-Fett-Mischung zum Hefeansatz hinzufügen und alles zu einem weichen glatten Teig kneten. Nach Wunsch Rosinen kurz unterkneten, ca. 2 Stunden aufs doppelte gehen lassen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 180- 200°C vorheizen. Den Zopf mit Milch oder Eigelb und Milch bestreichen mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen.

Backen: ca. 35 Minuten

Viel Spass