



Osterzopf

Zutaten

- ◆ 1 kg Weizenmehl
- ◆ 120 g Butter, weich
- ◆ 140 g Zucker
- ◆ 3 Teelöffel Salz
- ◆ eine Handvoll Rosinen
- ◆ 40 g Hefe
- ◆ 3 dl Wasser und 3 dl lauwarme Milch

Zubereitung:

Mehl, Salz, Rosinen, Zucker und die in Stücke geschnittene Butter gut mischen. Die Hefe mit etwas Flüssigkeit anrühren und mit der restl. Flüssigkeit zum Mehl geben und den Teig unter Beigabe von etwas Mehl so lange kneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt um das Doppelte gehen lassen, mehrere kleine „Zopfnester“ formen und noch einmal kurz gehen lassen. Mit etwas Eigelb bestreichen und bei Heißluft 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten das bunte Ei in die Mitte geben.

Gutes Gelingen!