



Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Hefe-Würfel
- 150 ml Vollmilch
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone (den Schalenabrieb)
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- Mandelblättchen

Rezept für Zuhause DIY OSTERZOPF

1. Mehl in eine Schüssel geben, den Hefewürfel zerbröseln und in eine Kuhle in die Mitte des Mehls geben. Etwas warme Milch und einen Teelöffel Zucker darüber geben. Mit Mehl bedecken und 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Butter mit der übrigen Milch erwärmen und diese gemeinsam mit den restlichen Zutaten dem Teig hinzufügen. Alles ordentlich durchkneten und an einem warmen Ort circa 2 Stunden gehen lassen.
3. Den Teig in 3 gleichgroße Stücke teilen und zu langen Rollen formen. Diese zu einem Zopf flechten. Zum Schluss den Zopf mit einem Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Den geflochtenen Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 200 Grad für circa 30 Minuten backen.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!



Bei uns in guten Wänden.