

Rezept

# Glutenfreier Osterzopf

Ein Rezept von Glutenfreier Osterzopf, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> glutenfreies Mehl	<b>200 ml</b> Milch, 3,5 % Fett
<b>1/2 Würfel (20 g)</b> frische Hefe	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>50 g</b> weiche Butter
Salz	<b>1/2</b> Vanilleschote
<b>1 EL</b> Traubenzucker	<b>3</b> Eier (Größe M)

### Außerdem

glutenfreies Mehl zum Arbeiten

Butter zum Einfetten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Zopf | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 153 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen. Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker in der Milch auflösen. Die Hefemilch in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Anschließend die weiche Butter mit der Zitronenschale, Vanille, 1 Prise Salz und 2 Eiern zum Vorteig geben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. weitere 30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen. Die Teigportionen auf einer leicht mit glutenfreiem Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu drei ca. 30 cm langen gleichmäßigen Strängen formen. Diese zu einem Zopf flechten.
4. Den Zopf vorsichtig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen und nochmals zugedeckt 20-30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das restliche Ei mit dem Traubenzucker verquirlen und den Zopf gleichmäßig damit bestreichen. Den Zopf im vorgeheizten Backofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldgelb backen und frisch verzehren.