

Rezept

Osterzopf ohne Hefe

Ein Rezept von Osterzopf ohne Hefe, am 22.09.2023

Zutaten

Für den Teig

70 ml Milch (3,5 % Fett)	30 g weiche Butter
200 g Mehl (Type 550)	1 TL Kaisernatron (oder Backpulver)
40 g Zucker	1/2 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer Bio-Zitrone	1 Ei
1 Eiklar	

Für die Deko

1 EL Milch (3,5 % Fett)	1 Eigelb
1 EL Hagelzucker	

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 kleinen Zopf | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Milch in einem Topf erwärmen und Butter darin zerlassen.

2. Mehl in einer separaten Schüssel mit Natron vermischen, mit der Milch vermengen und Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Ei und Eiklar dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Teig auf einer sauberen und leicht bemehlten Arbeitsfläche kneten und zu 3 gleichgroßen Teilen portionieren und jedes Teigstück zu einem ca. 25 cm langen Strang rollen.

4. Teigstränge auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech zu einem Zopf flechten und abgedeckt nochmal ca. 45 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen (Ober- / Unterhitze 180 °C / Umluft 155 °C).

5. Für die Deko Milch und Eigelb verquirlen und Hefezopf damit bestreichen. Mit Hagelzucker verzieren und ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen.