

Osterzopf in Hasenform

Zutaten:

- 500 g Weismehl
- 175 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 80 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 60 g Butter
- ½ Zitronenschale gerieben
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- Mandelsplitter



Bei Bedarf 100 g Rosinen in den fertigen Teig mischen oder mit einigen Rosinen oder mit Hagelzucker dekorieren.

Vorbereiten: Butter aus dem Kühlschrank nehmen und leicht Milch erwärmen.

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Hefe in gewärmte Milch hineinbröckeln und mit einem 1 Teelöffel vom Zucker mischen und zum Mehl geben. Vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Weiche Butter, Zucker, Vanille Zucker und die geriebene Zitronenschale mischen und zum Vorteig geben. Nun die ganze Masse mehrere Minuten gut kneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann zugedeckt nochmals gehen lassen.
3. Das Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 2 x 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 20 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf für die Ohren und einen zweiten Zopf für den Körper flechten und zusammenfügen (siehe Bild). Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.
4. Den Zopf mit dem Eigelb – Milch – Gemisch bestreichen und die Mandelsplitter und evt. Hagelzucker darüber verteilen. Den Zopf nochmals 15-30 Minuten gehen lassen.
5. Im unteren Teil des auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens ca. 35-45 Minuten backen.

