

# Osterzopf

## Osterzopf

Zum Osterfest bietet es sich an, für seine Lieben einen Osterzopf zu backen. Da es einige Variationen des Osterzopfes gibt, greifen viele hier sehr gerne auf ein Rezept zurück, welches schon ihre Großmutter gebacken hat.

Das folgende Rezept ist eine sehr beliebte Variante.

### Man benötigt hierzu:

- 500 g Mehl
- die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Päckchen Dauerbackhefe
- 1 l Milch (lauwarm)
- 25 g gehobelte Mandeln
- 75 g Butter (weich)
- 1 Messerspitze Kardamon
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 El Kondensmilch

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Dauerbackhefe, dem Kardamon und dem Muskat vermischen. Nun wird die Milch, die abgeriebene Schale der Zitrone, die Butter, das Ei, der Zucker sowie die Prise Salz hinzugefügt, um alles gut durchzukneten. Im Anschluss wird der Teig zugedeckt, um ihn an einem warmen Ort gehen zu lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Nach Ablauf der Zeit, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in drei Stücke teilen und zu gleich großen Strängen rollen. Diese Teigstränge nun zu einem Zopf flechten.

Das Eigelb mit der Kondensmilch mischen, den Zopf damit einpinseln und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Noch einmal muss man den Teig 15 Minuten lang gehen lassen. Den Zopf jetzt im – auf 180 Grad vorgeheizten – Backofen ungefähr 35 Minuten lang backen.

*Zurück zu Ostern*