

# OSTERZOPF AUS HEFETEIG

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten plus 1 Stunde Wartezeit

180 ml Milch  
1 Würfel frische Hefe  
500 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
½ TL Salz  
100 g weiche Butter  
½ Bio Zitrone  
Mehl zum Bearbeiten  
30 g Butter  
20 g Puderzucker

1. Milch handwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und in der warmen Milch auflösen.
2. Mehl, Zucker, Ei, Eigelb, Salz und weiche Butter in eine Rührschüssel geben. Zitrone heiß abspülen und die Schale in die Rührschüssel reiben. Warme Hefemilch zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und mit einem Küchenhandtuch abdecken. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat.
3. Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teigportion dritteln und jede Portion zu einem etwa 50 cm langen Strang formen. Die 3 Stränge zu einem Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben. Nochmals abgedeckt etwa 20 Minuten gehen.
5. Backblech in den Backofen schieben und etwa 25 Minuten backen. Dabei nach der Hälfte der Backzeit 2 x mit flüssiger Butter bestreichen. Hefekranz aus dem Ofen nehmen und nochmals mit restlicher flüssiger Butter bestreichen. Abkühlen lassen. Zum Servieren den Puderzucker in ein Sieb geben und darüber sieben.

Info: Hefe braucht zum "Gehen" Feuchtigkeit, Zucker und Wärme (Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen). Die Hefe sollte nicht direkt mit Fett in Berührung kommen, das verhindert das Aufgehen. Und auf keinen Fall mag Hefeteig Zugluft (deswegen den Teig beim Gehen abdecken!).

Ein wunderschönes Osterwochenende wünscht Euch  
Euer LOCAVO Team!