



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Osterzopf

Ein tolles Ostergebäck zum Selbstbacken für die Oster-Feiertage:

Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g Milch
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 80 g Butter
- 20 g Öl
- 2 Eier
- 1/2 Würfel Hefe
- 600 g Mehl,
- 1 EL Hagelzucker

Zubereitung

Die Milch mit Zucker, Vanillezucker, Butter, Öl und einem Ei vermischen und leicht erwärmen. Die Hefe darin auflösen, das Mehl dazu geben und einen Hefeteig kneten, bei Bedarf noch etwas Mehl dazu geben, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Den Teig in 3 gleiche Teile teilen und einen Zopf flechten, das geht am besten, wenn man aus der Mitte zu den beiden Enden flechtet, der Zopf wird dann schön gleichmäßig. Bei 50 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten gehen lassen. Das zweite Ei verquirlen, den Zopf damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 190 Grad Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen. Nach dem Abkühlen schmecken lassen!