

Hallo ,

wir backen heute einen Osterzopf.

Dieses Gebäck ist traditionelles Essen, was man in der Osterzeit backt und woran die ganze Familie dran teilhaben kann. Außerdem ist es ein leichtes Rezept, was man mit klein und groß backen kann. Und vor allem es ist meiner Meinung nach sehr sehr lecker! :)

Was ihr dafür braucht sind: Als Utensilien habe ich verwendet:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| -250 ml Milch | -Eine große Schüssel |
| -500 g Mehl | -ein Handtuch |
| -75 g Zucker | -Einen Mixer |
| -2 Eier | -Einen Topf |
| -1 Päckchen Trockenhefe | -Löffel/Teigschaber |
| -Prise Salz | -Backblech |
| -75 g Butter | -Backpinsel |
| -Hagelzucker | |

Anleitung:

Zuerst erhitzt ihr die Milch in eurem Topf.

Dann vermischt ihr die Trockenhefe mit eurem Mehl, nehmt dazu am besten eine etwas größere Schüssel, damit nicht so viel daneben geht.

Dann füllst du beides in eine große Rührschüssel, nach dem alles in der Schüssel gelandet ist kippt du deinen Zucker, eins der zwei Eier und die Prise Salz dazu. Dann schaltest du deinen Mixer an und beginnst mit dem Vermischen der Zutaten. Wenn du dann das Gefühl hast, das passt alles gut, dann fügst du deine Butter hinzu und rührst bis alles gut verrührt ist und einen Teig ergibt. Falls das nicht so gut klappen sollte, kannst du auch mit deinen Händen nochmals den Teig nochmal ordentlich kneten. Forme ihn dann zu einer Kugel und lege ihn wieder in deine Schüssel.

Dann suchst du dir einen schön warmen Ort, deckst deinen Teig zu und lässt ihn eine 45 Minuten ruhen.

Nach 45 Minuten holt ihr euch euren Teig wieder und nehmt ihn aus eurer Schüssel raus.

Dann streut ihr etwas Mehl auf eure Arbeitsfläche und legt dort euren Teig drauf, diesen teilt ihr nun in 3 gleichgroße Stücke. Diese rollt ihr dann zu langen Schlangen (die ungefähr so lang sind wie das Backblech breit ist (die lange Seite)), diese legt ihr dann auf das Backblech drauf und knetet die 3 Schlangen an einer Seite zusammen, dann fangt ihr an diese miteinander zu verflechten, am Ende verknetet ihr die Schlangen wieder mit einander, damit die auch zusammenbleiben.

Das Backblech deckt ihr dann wieder mit eurem Handtuch zu und stellt es an euren schönen warmen Ort, für 15 Minuten. Nach 5 Minuten könnt ihr dann euren Backofen schonmal vorheizen, auf 180°C Umluft (10 Minuten vorheizzeit). Wenn die 15 Minuten dann rum sind nimmst du das Handtuch ab, trennst dein Eigelb vom Eiweiß und bestreichst deinen Zopf mit dem Eigelb. Dann streust du deinen Hagelzucker auf deinen Zopf und schiebst ihn in den vorgeheizten Backofen.

Dann bäckst du ihn 15-20 Minuten, nimmst ihn wenn er fertig aussieht vorsichtig aus dem Ofen und

dann heißt es noch kurz abkühlen lassen, dann schneiden Und **Guten Appetit!:)**