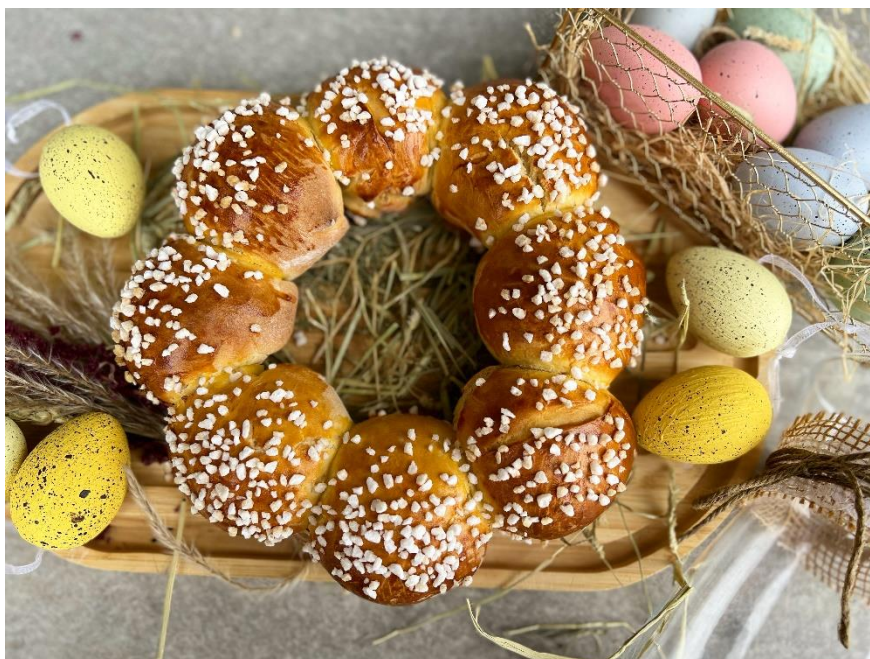




Zopf-Osterkranz



**1 Kranz/Zubereitung 20min.
Aufgehen lassen und backen 2,5 Std.**

Zutaten

- 500 g Zwicky Zopfmehl
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 0,5 Würfel Hefe (20g)
- 60 g Butter
- 3 dl Milch
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch oder Rahm
- Hagelzucker

Zubereitung

- 1) Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.
- 2) Teig in 8 gleichgroße Brötchen formen und auf einem mit Backpapier belegtes Blech zu einem Kranz formen. Eigelb mit Milch oder Rahm vermischen und den Kranz bestreichen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
- 3) Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen und Hagelzucker darüber streuen - ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen.

Zwicky wünscht en Guete!