

Feierlicher Osterzopf mit Zitronen-Honigbutter



Feine Hefespeisen aus dem Ofen

Ein saftiger Hefezopf ist ein Nationalgericht. Zumindest hier in Baden-Württemberg. Wem wird da nicht feierlich zumute? Ofenwarm schmeckt mir der Hefezopf am Besten. Am liebsten mit Butter und Marmelade. Heute haben wir zum Osterhefeszopf eine zitronige Buttercreme mit Honigduft. Wer probieren möchte, hier die Rezeptur von Johannes Guggenbergers feinem Osterzopf:

Zutaten

- Für den Teig:
- 750 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Tl Salz
- 3 Päckchen Trockenhefe oder 1 1/2 Päckchen frische Hefe
- 375 ml Milch, lauwarm
- 130 g Butter , lauwarm
- 1 Ei
- 2 Eiweiß

- Zum Bestreichen:
- 2 Eigelb
- Hagelzucker

- Für die Zitronenbutter:
- 250 g weiche Butter
- 50 g Honig
- 2 EL Zitronensaft
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Zubereitung

Die Zutaten für den **Hefeteig** mit einem Knethaken 5 Minuten kneten, bis eine homogene, fluffige Teigmasse entsteht – der Teig sollte sich von allein vom Schüsselrand lösen. Die Schüssel abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur gut 2 Stunden gehen lassen.

Nochmal kurz mit den Händen kneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Diese zu langen Strängen rollen oder ziehen und einen Zopf flechten. Den Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit dem Eigelb bestreichen, Hagelzucker drauf streuen und ab in den vorgeheizten Ofen.

Backzeit: 160 Grad Umluft (vorgeheizt), 30-35 Minuten.

Für den **Aufstrich** die zimmerwarme, weiche Butter mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Honig aufschlagen. 20 Minuten im Kühlschrank kühlen. Dann zum Osterzopf servieren.

