

Osterzopf mit Hagelzucker



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.