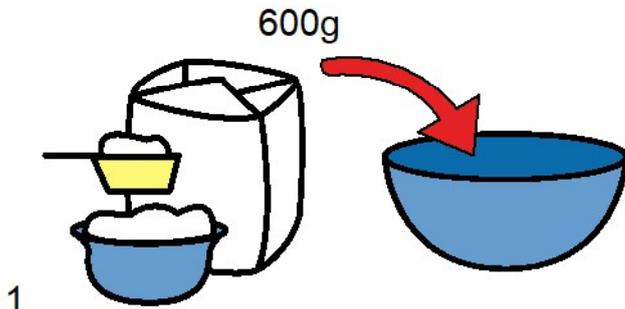
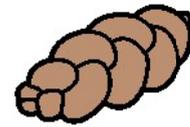
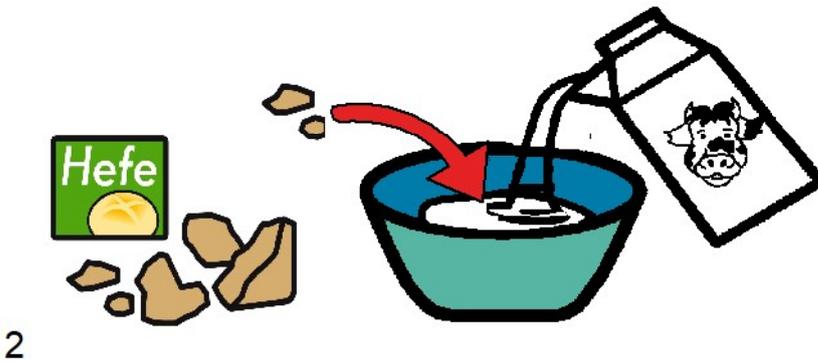


# Osterzopf - Rezept

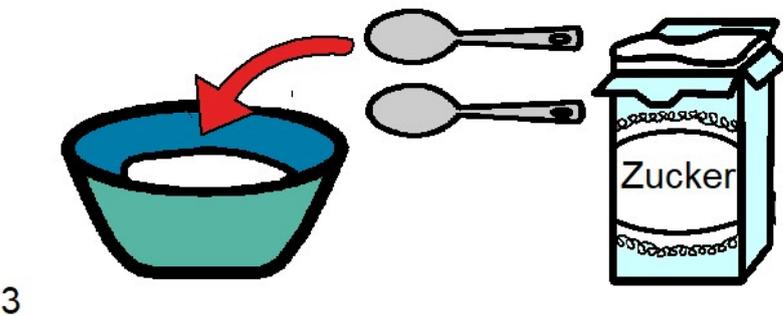


600g Mehl in eine Schüssel geben.

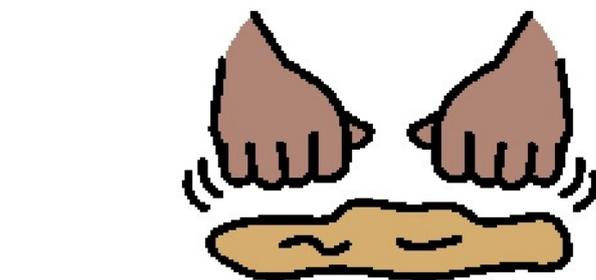


45g Hefe in das Mehl hineinbröckeln.

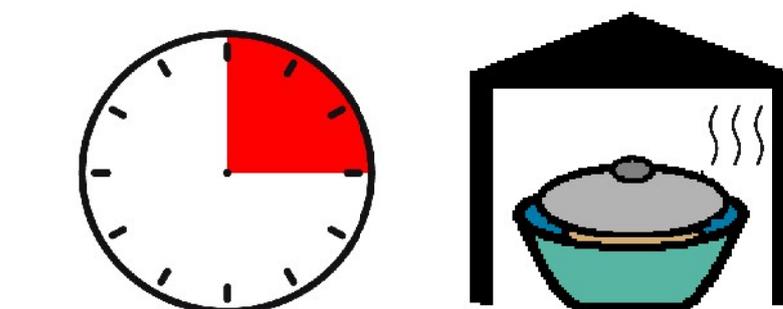
100ml lauwarme Milch dazugeben.



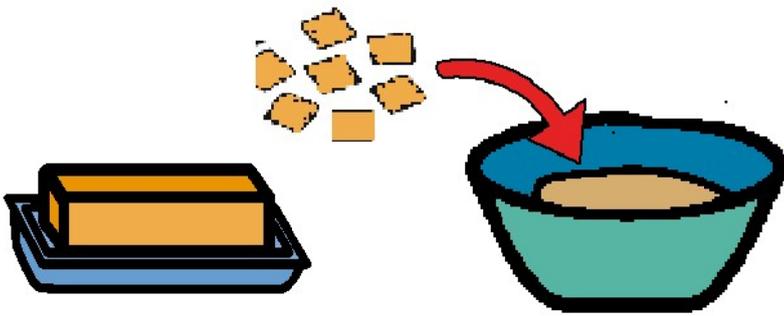
Zwei Esslöffel Zucker dazugeben.



Mit den Händen zu einem Teig kneten.

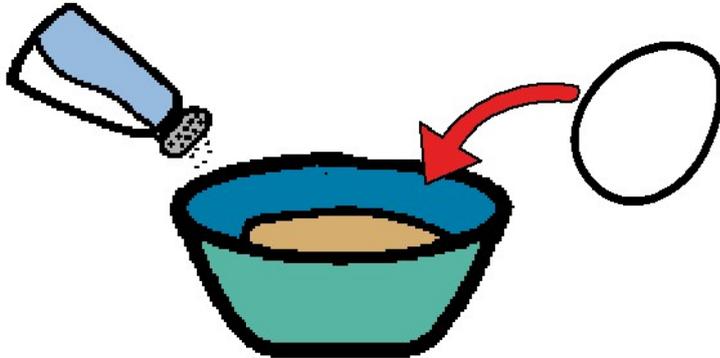


An einem warmen Ort für 15 Minuten gehen lassen.



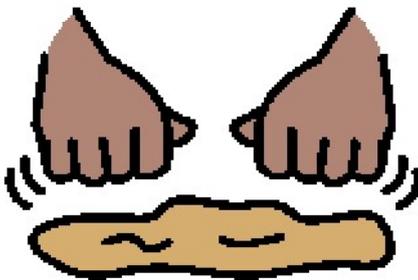
120g Butter in Flöckchen in die Schüssel geben.

6



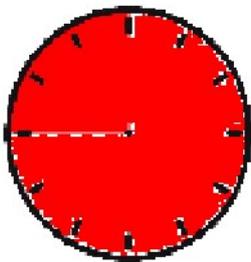
Eine Prise Salz und 1 Ei dazugeben.

7



Zu einem glatten Teig kneten.

8



An einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.

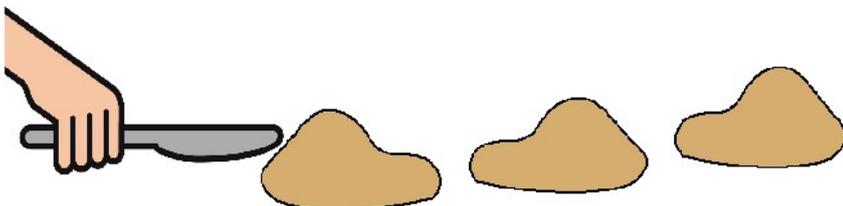
9



180°C

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

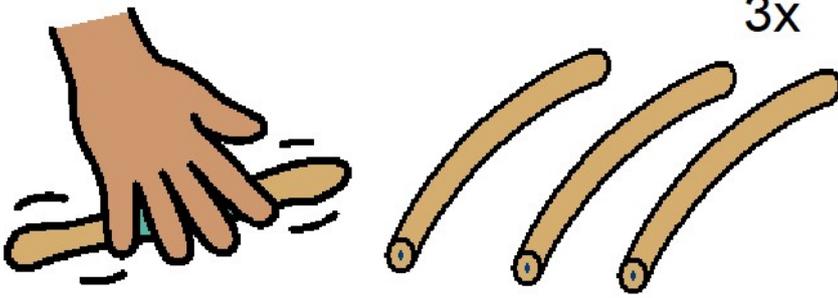
10



Teig in 3 gleichgroße Stücke schneiden.

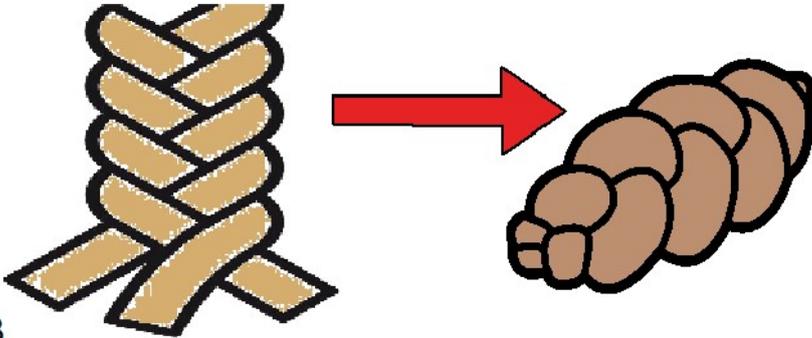
11

3x



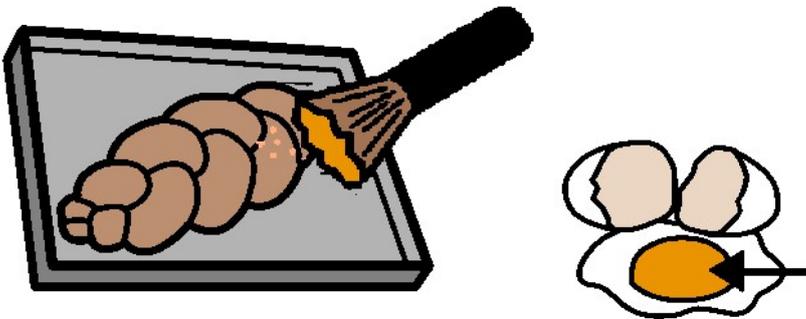
Die 3 Teile zu ca. 4cm dicken Rollen formen.

12



Die Rollen zu einem Zopf flechten.

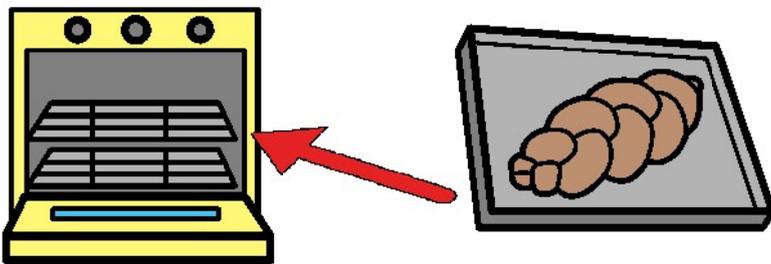
13



Den Zopf auf ein Backblech legen.

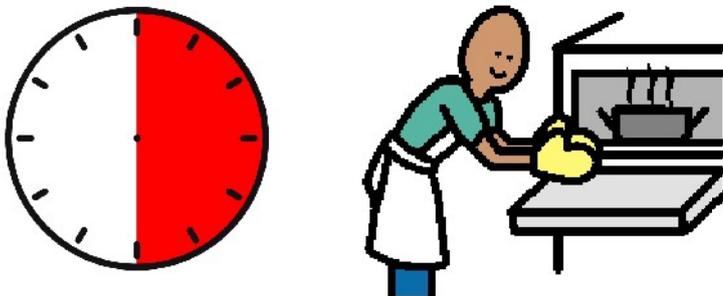
Mit Eigelb den Zopf bestreichen.

14



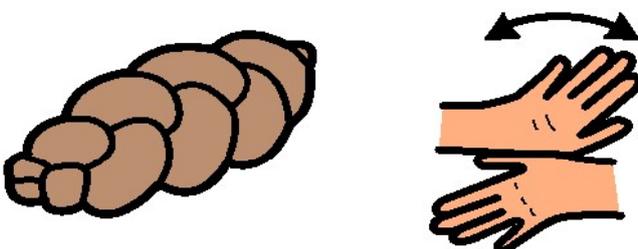
Das Backblech in den Ofen schieben.

15



Nach 30 Minuten herausnehmen.

16



Der Zopf ist fertig!

17