



Hefezopf / Osterbrot

Für den Teig:

400g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
150ml Milch, lauwarm
20g Hefe
50g Zucker
2 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
Etwas Zitronenabrieb
50g weiche Butter
2 EL Rosinen

Außerdem:

1 Ei, verquirlt
Mandelblättchen
50g Puderzucker
Etwas Rum, Zitronensaft oder Wasser

Für den Teig in einer Schüssel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Zucker, Eigelbe, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb dazugeben und verkneten. Die Butter hinzufügen und solange kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig kurz durchkneten und weitere 30 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosinen in den Teig geben, durchkneten und für den Zopf den Teig in drei Portionen teilen, zu Strängen formen und zu einem Zopf flechten. Für das Osterbrot den Teig zum Laib formen und mit einem Messer ein Gitter einschneiden. Den Zopf oder das Osterbrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und an einem warmen Ort abgedeckt 20 Min. gehen lassen.

Den Zopf oder das Osterbrot mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen, rausnehmen und abkühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker mit Wasser, Rum oder Zitronensaft verrühren und das Gebäck damit bestreichen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr