

Osterzopf

Ihr braucht (für den Quark-Hefeteig):

- 125ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 125g Zucker
- 500g Mehl, 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale oder Zitronensaft
- 125g (Back-)Margarine
- 100g Quark
- 2 Eier (können auch durch 50ml mehr Milch ersetzt werden)

Zum Garnieren:

- Butter
- Hagelzucker

So geht's:

Milch leicht erwärmen, frische Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker in der Milch auflösen. 10min zugedeckt gehen lassen. Mehl, Salz, Zitrone und restlichen Zucker mischen. Margarine, Quark und Eier zufügen. Hefemilch zugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Teig zugedeckt gehen lassen, bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist. Kurz durchkneten und drei oder vier gleich große lange Strähnen rollen. Ein Ende der Strähnen zusammenlegen und Zopf flechten, zweites Ende wieder zusammenlegen.

Den Zopf ca: 20min erneut zugedeckt gehen lassen und anschließend bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 20min im Ofen backen. Den warmen Zopf mit Butter bestreichen und Hagelzucker darüber streuen.

Übrigens:

Aus dem Teig lassen sich auch Hasen oder Blumen formen. Wer mag, kann den Teig zudem mit Rosinen füllen.

