



Osterzopf



Zutaten für 12 Scheiben

500 g	Mehl
100 ml	lauwarme Milch
25 g	Hefe
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenschale (unbehandelt)
125 g	Butter
125 g	Quark
2	Eier
2 cl	Rum
100 g	Rosinen

Außerdem: 1 Eigelb, 80 g Mandelplättchen



Zeitangaben

Zubereitung	60 Minuten
Backzeit	40 Minuten



Auswertung pro Portion

Kcal	367
KJ	1543
Eiweiß	9,2
Fett	14,6
Kohlenhydrate	48,0

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. In diese die Hefe mit etwas lauwarmen Milch und 1 TL Zucker geben und leicht in der Mulde verrühren. Etwa 10 Min. gehen lassen.
2. Rosinen in Rum einweichen.
3. Den Teig mit Quark, Butter und restlichen Zutaten verkneten, bis er nicht mehr klebt. Weitere 30 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
4. Teig dritteln, zu Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Auf dem Blech abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.
5. Eigelb mit 1 TL Milch oder Wasser verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei ca. 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 40 Min. backen.