

Rezept für einen Osterzopf oder ein Osterbrot



Zutaten:

Für den Teig

- 175ml Mandelmilch
- 500g Dinkelmehl Typ 630
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Pck. Vanillezucker
- 80g Rohrohrzucker
- 80g Butter
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Rosinen nach Wunsch

Für die Dekoration

- 100g Mandelblättchen
- Ca 50g Puderzucker
- 1 TL Rum oder Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen, wieder abkühlen lassen. Mandelmilch erwärmen und die Hefe darin auflösen. 10 Minuten gehen lassen.
2. Das Dinkelmehl mit Salz, Zitronenabrieb und Vanillezucker vermischen. Die Hefemilch dazu geben und in der Küchenmaschine (oder mit Handmixer oder Hand) verkneten.
3. Nun das Ei und die wieder erkaltete Butter (und Rosinen) dazugeben und weiter kneten lassen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Lass den Teig nun in einer abgedeckten Schüssel aufgehen, das Volumen sollte sich verdoppeln. Dies dauert ungefähr eine Stunde.
5. Knete den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durch, teile ihn in 3 gleichgroße Stücke, rolle daraus lange „Würstchen“ und flechte damit einen Zopf. Wenn Du die Optik nicht magst, kannst Du auch einfach ein großes Brot daraus formen.
6. Lasse den Zopf oder das Brot noch einmal 30 Minuten abgedeckt aufgehen.
7. Backe das Brot oder den Zopf bei 175° (Umluft) ca. 30 Minuten. Anschließend gut auskühlen lassen.
8. Puderzucker mit Rum oder Saft vermischen, bis ein klebriger Guss entsteht. Damit den Zopf einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.