

Hier und heute



Osterhefezopf

Nichts geht über einen selbstgemachten Hefezopf zum Oster-Frühstück. Marcel Seeger verrät sein Konditorenrezept. Außerdem erklärt unser Konditormeister, wie Sie daraus ganz einfach einen schönen Zopf flechten, der fluffig und saftig zugleich gelingt.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Hefezopf

Zutaten für den Osterzopf

- 600 g Mehl (Type 405)
- 6 g Salz
- 90 g weiche Butter
- 20 g Zucker
- 330 ml Milch
- 25 g Hefe
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen vor dem Backen

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mehl und Salz in die Rührschüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und Butter sowie Zucker hineingeben.

Die Milch in einem Topf erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch zu den anderen Zutaten geben und sofort kneten, bis der Teig eine glatte Struktur hat. Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Mit einem Küchentuch abdecken und den Teig gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Drei Teigstücke von jeweils circa 350 Gramm abwiegen und diese gleichmäßig auf eine Länge von 30 bis 35 Zentimeter ausrollen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten.

Hefezopf auf das Backblech legen und erneut etwa 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Ei verquirlen und den Zopf dünn und gleichmäßig damit abstreichen.

Tipps

- Die Enden des fertig geflochtenen Zopfes jeweils nach innen unter den geflochtenen Zopf legen. So können sie beim Backen nicht aufgehen.
- Die Eistreiche kurz antrocknen lassen, so glänzt der Zopf nach dem Backen schön.

Den Zopf im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und die Backzeit gegebenenfalls anpassen. Den Zopf vor dem Servieren auskühlen lassen.

Tipp: Durch den geringen Zuckergehalt im Teig schmeckt der Osterzopf auch mit herzhaftem Belag köstlich.