Osterzopf – mit und ohne Hefe
Ostern steht vor der Tür und in Marcel Seegers Hier und heute-Brotbäckerei wird es festlich. Marcel zeigt, wie der perfekte Osterzopf zu Hause gelingt und macht dazu auch noch kleine Häschen aus Hefeteig mit Rosinen.

Rezept
Oster-Hefezopf und 16 Hefeteig-Igel oder-Hasenköpfe

Zutaten für den Hefeteig

- 750 g Weizenmehl, Typ 550
- 90 g Zucker
- 120 g Butter
- 30 g Eigelb (Größe M)
- 10 g Salz
- 360 g Milch
- 40 g Hefe
- etwas Vanillemark aus der Schote
- ein Spritzer Zitronensaft

Zubereitung
Die Hefe in eine Schüssel hinein zerbröseln. Die Milch auf ca. 37° C, also Körpertemperatur, erwärmen und zur Hefe geben. Beides miteinander verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Nun das Mehl, den Zucker, die Butter und das Eigelb dazugeben und sofort beginnen, alles miteinander zu verkneten. Sobald der Teig erste Struktur bekommt, das Salz und die Gewürze zugeben und weiter kneten.

Den Teig intensiv kneten, bis er immer glatter wird und sich vom Kesselrand der Küchenmaschine löst oder, wenn man mit der Hand knetet, entsprechend vom Schüsselrand der Rührschüssel. Der Hefeteig sollte 8 bis 10 Minuten geknetet werden!

Dann den fertig gekneteten Teig auf eine leicht gemehlte Arbeitsfläche legen und mit einem Küchentuch abdecken. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. So kann er entspannen und beginnt aufzugehen. Nach der Ruhephase den Teig kurz durchkneten und die benötigten Teigstücke abwiegen:

3 Teigstücke à 200 g für den Zopf
Das restliche Teigstück von 800 g mit 170 g Rosinen vermischen und dann abwiegen:
16 Teigstücke à 60 g für 8 Hefeteig-Igel und für 8 Hefeteig-Hasenköpfe

Die abgewogenen Teigstücke rundwirken und mit einem Küchentuch abdecken. Die drei Teigstücke für den Zopf nach dem Rundwirken noch etwas in die Länge rollen. Tipp: Das erleichtert das spätere Langrollen der Zopfstücke, sodass der Teig nicht reißt!

Sobald die Teigstücke an Volumen gewinnen, das Küchenhandtuch entfernen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen schon auf 210° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Hefe-Igel die Teigstücke noch einmal rundwirken und dann leicht in die Länge rollen wie ein Brötchen. Die Stücke auf das erste Backblech legen.

Für die Hefe-Hasenköpfe die Teigstücke ebenfalls noch einmal rundwirken und in eine leichte Birnenform rollen. Mit einem scharfen Messer die spitz zulaufende Seite in der Mitte einschneiden und die „Ohren“ leicht nach außen formen. Die Köpfe mit auf das Blech legen. Igel und Köpfe wieder mit einem Küchenhandtuch abdecken und „gehen“ lassen.

Die Teigstücke für den Zopf ca. 25 cm gleichmäßig lang rollen, dabei den Teig behutsam von innen nach außen rollen, sodass er nicht reißt. Jetzt an einem Ende die Enden fest zusammendrücken und dann die Teigstränge zu einem Zopf flechten. Am Ende die Teigenden ebenfalls fest zusammendrücken. Am Anfang und am Ende des Zopfes die Spitzen leicht unterklappen und dann den fertigen Zopf auf das zweite Backblech legen. Den Zopf abdecken und „gehen“ lassen.

Wenn alle Teigstücke ihr Volumen fast verdoppelt haben, die Küchentücher vorsichtig entfernen. Ein Ei mit etwas Salz verquirlen und den Zopf und die Hefe-Igel und die Hefe-Hasenköpfe damit dünn bepinseln. Die Igel mit einer Schere einschneiden, sodass ein „igelartiges Muster“ entsteht und an der Spitze zwei Rosinen als Augen anbringen.

Auf die Hasenköpfe zwei Haselnüsse als Augen, eine Haselnuss als Nase und eine Rosine als Mund auflegen. Die „Kleingebäcke“ noch einen Moment stehen lassen, bis die Eistreiche angetrocknet ist.

Dann in den Ofen geben und 10 bis 12 Minuten lange goldbraun backen. Den Zopf entweder mit den Kleingebäcken in den Ofen geben oder aber wenn der Zopf noch einen Moment „gehen“ muss, die Kleingebäcke vorab backen! Den Zopf ca. 25 bis 30 Minuten lang goldbraun backen.

Tipps
Kommen beide Gebäckarten gleichzeitig in den Ofen, können die kleineren Igel und Hasenköpfe nach 10 bis 12 Minuten aus dem Ofen genommen werden. Dies sollte rasch geschehen, damit der Zopf in der Backphase nicht an Volumen verliert. Sollte der Zopf zuerst in den Ofen kommen, muss lange genug gewartet werden, bis man die Kleingebäcke dazu gibt, damit der Zopf nicht zusammenfällt.

Nach dem Backen die Gebäcke auskühlen lassen und dann genießen. Frohe Ostern!

Rezept
Ohne Hefe: Osterzopf, Igelchen und Hasenköpfe

Zutaten
- 600 g Weizenmehl, Typ 550
- 18 g Backpulver
- 300 g Quark
- 140 g Milch
- 120 g Zucker
- eine Prise Salz
- etwas Vanillemark aus der Schote
- 100 g Ei, das entspricht 2 Eier der Größe M
- 40 g Eigelb, entspricht 2 Eigelb aus Eiern der Größe M
- 120 g Pflanzenöl

Zubereitung
Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Den Quark, die Milch, den Zucker und die Gewürze in einer zweiten Schüssel glattrühren. Die Eier zu der

Quarkmischung geben und diese unterschlagen, dann das Pflanzenöl löffelweise unter ständigem Rühren zu der Quarkmasse geben. Die Quarkmasse nun in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, das Mehlgemisch hinzufügen und alles miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den gekneteten Teig auf eine leicht gemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weiter durchkneten. Dann den Teig für den Zopf und die Kleingebäcke aufteilen und anschließend direkt in Form bringen, so wie bei dem Teig mit Hefe beschrieben.

Auf Backbleche mit Backpapier legen und die Teiglinge mit dem Eigelb bestreichen. Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Gebäcke circa 10 bis 12 Minuten für die Igel und Hasenköpfe und etwa 20 bis 25 Minuten für den Zopf goldbraun backen. Nach dem Backen alles erkalten lassen und dann genießen!

Hinweis
Durch den Entfall der Hefe gibt es hier keine „Gehzeiten“ und man kann in einem durcharbeiten.