Osterzopf mit Mandeln

Ostern & Festtagsmenüs · 1 großer Zopf · Arbeitszeit 30 Min. · Gesamtzeit 2 Std. 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 220 g Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 70 g Zucker
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Ei (Größe M)
- 80 g weiche Butter
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- 80 g Rosinen (nach Belieben)
- 1 Eigelb, 1 EL Milch, 30 g Mandelblättchen, Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 2** auflösen.
2. Mehl, Ei, Butter, Zitronenschale und Salz zugeben und **4 Min./Teigknetstufe** kneten. Rosinen zugeben und **20 Sek./Linkslauf/Stufe 3** unterkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Teig in drei gleiche Stücke teilen, zu ca. 50 cm langen Strängen rollen und zu einem Zopf flechten. Enden gut andrücken und unterschlagen. Auf einem Blech weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Mit Eigelb-Milch bestreichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–35 Minuten goldbraun backen.

> **Tipp:** Klopft man auf die Unterseite und es klingt hohl, ist der Zopf durch. Schmeckt am Ostermorgen mit Butter und Honig – und am Tag danach getoastet.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/