




Kirsch-Osterzopf

 Zeit gesamt
2h

 Zubereitungszeit
45min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Milch | 300 ml |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 60 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 600 g |
| Salz | |
| Butter | 100 g |
| Eier | 2 St. |
| Kirschen | 30 g |
| Sauerkirschkonfitüre | 50 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Sieb

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln, mit 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und 1 Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Inzwischen Kirschen abtropfen lassen. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 45 x 55 cm) ausrollen. Längs in 3 Streifen schneiden.
4. Übriges Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teigländer damit bepinseln. Teig mittig mit der Konfitüre bestreichen und mit den Kirschen belegen. Teig darüberklappen und Ränder gut festdrücken. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eventuelle Löcher im Teig vorsichtig zudrücken und Zopf mit übrigem Eigelb bepinseln. Im Backofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 364 kcal

Kohlenhydrate 57 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 11 g
