



Kirsch-Osterzopf

 Dauer
120 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

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

Zubereitung

In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Schüssel zugedeckt ca. 15 Min. stehen lassen.

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.

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.

Übriges Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teigländer damit bepinseln. Teig mittig mit dem Fruchtaufstrich 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 20 Min. gehen lassen.

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	365 kcal		
Kohlenhydrate	57 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	9 g	Fette	11 g