



Osterzopf ohne Rosinen

Zeit gesamt
2h 50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	80 g
Wasser	20 ml
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Sallys Vanilleextrakt	1 TL
Milch	200 ml
Eier	1 St.
Butter	100 g
Öl	1 EL
Schoko-Tropfen	200 g
Hagelzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Nudelholz

1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit etwas Zucker und dem Wasser in einer Schüssel. Streue etwas Mehl darüber und lasse den Vorteig etwa 15 Minuten gehen. Dieser Vorgang kann auch ausgelassen werden und du kannst direkt alle Zutaten verkneten.

Füge das restliche Mehl, den Zucker, das Salz, Vanilleextrakt, die Milch, das Eigelb und die Butter hinzu und knete den Teig in etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig. Er soll nicht mehr kleben und sollte sich beim Kneten vom Schüsselrand lösen. Rolle den Teig zu einer Kugel. Fette eine Schüssel mit Backtrennspray und lege die Teigkugel hinein. Fette sie mit Backtrennspray, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Decke den Teig ab und lasse ihn etwa 1 Stunde aufgehen.

Tipp: Verkürze die Gärzeit, indem du die Gärfunktion des Backofens verwendest. Decke den Teig hierbei nicht ab. Ich stelle meinen Ofen dann auf 34°C ein. Durch den Dampfstoß trocknet der Teig an der Oberfläche nicht aus und ist bereits nach 30 Minuten bereit.

2. Zopf flechten

Lege den Teig auf eine Arbeitsfläche. Er darf jetzt nicht warm sein. Knete die Schokoladendrops hinein und teile ihn in 3 Portionen ein. Forme die Teigportionen zu langen Strängen und flechte sie zu einem Zopf. Lege den Hefezopf auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech und decke ihn ab. Lasse den Zopf etwa 30-60 Minuten aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

Bestreiche den Zopf mit Eiweiß und bestreue ihn mit Hagelzucker. Backe ihn im

vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Lass ihn danach etwas abkühlen und schneide ihn dann erst an. Durch das Eiweiß bekommt der Hefezopf einen wunderschönen Glanz.

Viel Spaß beim Nachbacken

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	422 kcal		
Kohlenhydrate	60 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	8 g	Fette	16 g