



DIE EINHORNERIN BACKT

Traditioneller

Osterzopf mit Nussfüllung

Der Osterzopf ist auf der einen Seite ein traditionelles Rezept, auf der anderen Seite bietet er viele Varianten.

Ob mit oder ohne Früchte, als Hefezopf oder als Quarkzopf mit Nussfüllung – so wie ich ihn gebacken habe.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

Backzeit ca. 45 Minuten

Ruhezeit bis zu 105 Minuten

Zutaten für mindestens 20 Scheiben

Osterzopf

- * 1 Würfel frische Hefe
- * 200 ml lauwarme Milch
- * 70 g Zucker
- * 500 g Mehl
- * 70 g Butter
- * 250 g Mager-Quark
- * 2 Eier
- * 1 TL Zitronenschale-Abrieb
- * 1 Prise Salz

Füllung

- * 3 Päckch. Vanillezucker
- * 2 cl Rum
- * 200 g Mandeln und Haselnüsse gemischt

Deko

- * Hagelzucker

Zubereitung

1. Hefe mit 100 ml lauwarmer Milch und 1 EL (ca. 20 g) Zucker verrühren. Mehl in Schüssel geben, Mulde hineindrücken, Hefe-Milch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren, abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker (ca. 50 g), Butter und Quark (beides zimmerwarm), Eiern sowie Zitronenzesten und Salz auf dem Rand der Mulde verteilen. Alles verrühren und dann den Teig abschlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Rand löst (ist der Teig zu flüssig, dann Mehl hinzufügen). Dann bis zu 60 Min. abgedeckt gehen lassen.
3. Währenddessen Füllung anrühren. Zuerst Vanillezucker und Rum in einer Schüssel verrühren, dann die Mandeln und Nüsse hinzugeben. Etwas Wasser hinzufügen, damit eine streichbare Masse entsteht.
4. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
5. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kräftig durchkneten, und in drei gleichgroße Stücke teilen. Dann Rechtecke (ca. 20 x 40 cm) ausrollen, und mit der Nussmasse bestreichen (einen fingerbreiten Rand lassen). Von der Längsseite aufrollen, und den Rand mit etwas Wasser fixieren.
6. Dann einen Zopf flechten, und beide Enden gut zusammendrücken.
7. Den Osterzopf mit Hagelzucker bestreuen, und auf ein mit Butter bepinseltes Backblech legen. Nochmal 15 Min. abgedeckt gehen lassen. Nun noch mit etwas Milch bepinseln, und dann etwa 45 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren, oder größere Teile einfrieren.

An Guadn!