

# OSTERZOPF UND OSTERHASE BACKEN

25-30 Minuten | Leicht | 2 Portionen



Hefezopf schmeckt eigentlich das ganze Jahr über gut. Aber speziell zu Osterzeit ist er besonders beliebt. Aus dem gleichen Teig kann man auch schöne Osterhasen zaubern. Statt Mandeln kann man den Teig auch mit Hagelzucker bestreuen oder auch einfach ohne backen. Auch Rosinen lassen sich ohne Probleme in den Teig mischen.

## Schritt 01

Mehl mit Zucker, Salz und Vanillezucker vermischen. Die Hefe in das Mehl bröseln. Dann die Milch, Eigelb, Butter und etwas Zitronenabrieb hinzugeben.

## Schritt 02

In der Knetmaschine 2 Minuten aus Stufe 1 vermischen. Anschließend 7-10 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer leicht geölten Schüssel für eine Stunde bei idealerweise 25 °C gehen lassen.

## Schritt 03

Nach einer Stunden den Teig portionieren. Für den Hefezopf 3 Portionen a 160 g abwiegen. Für den Hase drei Portionen a jeweils 200 g, 160 g und 110 g. Die Teigportionen zu Kugeln formen und mit einer Folie oder einem feuchten Küchentuch abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

## Schritt 04

Für den Hefezopf die Kugel mit etwas Mehl bestäuben. Die bemehlte Seite auf die Arbeitsflächen legen, flach drücken und unter Spannung einrollen. Den Schluss zusammendrücken und die Stränge auf etwa 30-40 cm ausrollen. Siehe Video (Minute 6:10). Dann die Stränge zu einem Zopf flechten. Anfang und Ende dabei gut zusammenpressen.

## Schritt 05

Für den Hase die Kugeln einfach nochmals straff formen. Und die Kugeln der Größe nach auf ein Backblech dicht aneinander legen. Man kann die Kugeln, wo sie aneinanderliegen, noch mit etwas Wasser anfeuchten, damit sie besser zusammenkleben. Die kleinste Kugel (Ohren) mit einer geölten Schere in der Mitte durchschneiden, um die Ohren zu formen.

## Schritt 06

Den Zopf und den Hase abgedeckt weitere 30-45 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

## Schritt 07

Den Teig nach 35-40 Minuten mit einer Eistreiche aus 1 aufgemixten Ei einpinseln. Im Video habe ich ihn zweimal eingepinselt mit 5 Minuten Abstand dazwischen. 1 mal reicht aber auch aus. Mit Mandeln bestreuen und in den Ofen auf mittlerer Schiene schieben. Dann den Ofen auf 190 °C herunterdrehen und 25-30 Minuten backen. Vor dem Anschneiden die fertigen Gebäcke auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

## Schritt 08

### Spritzglasur

Für die Spritzglasur das Eiweiß kurz anschlagen, dann den Puderzucker hineinsieben und einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Mit einem Rührgerät für 5 Minuten gut schlagen. Ist die Masse zu dick, gibt man etwas Wasser hinzu. Umgekehrt etwas mehr Puderzucker.

### Hefezopf bzw. Osterzopf und Osterhasen mit Mandeln backen

## Zutaten

- 500 g Mehl Type 550
- 70 g Zucker
- 4 g Salz
- 1 EL selbstgemachter Vanillezucker (alternativ eine Päckchen fertiger)
- 20 g frische Hefe (oder 7 g trockene Hefe)
- 250 g Milch (max. 30 °C Temperatur)
- 70 g Butter (aus dem Kühlschrank)
- 1 Eigelb
- 1 Zitrone

### Eistreiche

- 1 Ei mit einem Pürrierstab aufmixen

### **Belag**

- etwa 20 g gehobelte Mandeln pro Hefezopf

### **Spritzglasur für den Hasen**

- 15 g Eiweiß
- 75 g gesiebter Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 59

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch\\*](#)