

Forster's

OSTERZOPF

ZUTATEN:

1000 g Mehl (W 700)
2 Packungen Trockenhefe
120 g Zucker
Prise Salz
Vanillezucker
Zitronenabrieb

120 g Butter
350 g Milch
2 Eier und 2 Dotter
40 g Rum

Für die Eistreiche: 1 Ei, Milch, Prise Salz
Hagelzucker

- 1) Mehl, Hefe, Salz, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Zucker gut vermengen.
- 2) Butter schmelzen, Milch zugeben und anschließend Eier, Dotter und Rum unterrühren.
- 3) Das lauwarme Butter-Milch Gemisch zum Mehl geben und gut verkneten.
- 4) Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 5) Teig zusammenschlagen wieder abdecken und 1 weitere Stunde gehen lassen.
- 6) Teig zusammenkneten, in Viertel schneiden und jeweils eine Stange formen.
- 7) Die Stangen zu einem Zopf flechten und abgedeckt ca. 30-40 min gehen lassen.
- 8) Den Zopf mit Eistreiche bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei 200°C Umluft für ca. 30-35min backen.
- 9) Genießen!