

Magische Ostern
Sonntag, 20. März 2016

Osterzopf Sellrain

500 g Mehl
1 Prise Salz
1 Pkg Trockengerm
60 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
60 g Butter
250 ml Milch
5 EL Joghurt

Die trockenen Zutaten Mehl, Salz, Germ, Zucker und Vanillezucker werden miteinander vermengt und auf ein Holzbrett geben. In der Mitte der Zutaten eine Mulde bilden und die Butter hineingeben. Die Zutaten werden verknetet, nach und nach wird das Milch-Joghurt Gemisch dazu gegeben. Falls notwendig wird weitere Milch nach Gefühl dazugeben. Nicht zu viel. Der Teig sollte sich beim Kneten vom Brett lösen. Den Teig so lange wie möglich kneten, zumindest 5 Minuten.

Am Schluss kommen die Rosinen in den Teig.

Der fertige Teig sollte nun abgedeckt über einem nicht zu warmen Wasserbad aufgehen, mindestens auf die doppelte Menge.

Danach wird er noch einmal kurz geknetet und zu einem Zopf geflochten. Der noch nicht gebackene Zopf muss schließlich noch einmal eine gute halbe Stunde rasten. Alternativ kann man ihn auch im Rohr bei etwa 50 Grad gehen lassen. Schließlich verquirlt man einen Eidotter mit etwas Milch, bestreicht damit den Zopf und bestreut ihn abschließend mit Hagelzucker.

Gebacken wird der Zopf bei 160 Grad etwa 40 Minuten.

Es ist ein altes Familienrezept, ein Germteig, der ohne Ei saftig ist und besonders gut schmeckt.