

Osterzopf

Zutaten

175ml fettarme (0,3% oder 1,5%) Milch
 1 Würfel Hefe
 500g Mehl
 100g Zucker
 1 Prise Salz
 50ml (100% oder 77%) MCT-Öl
 1 Ei oder Eiersatz
 1 Eiweiß
 1 Pck. Geriebene Zitronenschale
 1 Pck. Vanillezucker
 80g Rosinen

 1 Eigelb
 1 EL Milch

 Hagelzucker

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 Teelöffel von dem Zucker und etwas von der lauwarmen Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Öl mit der restlichen Milch mischen.

Übrige Zutaten, außer Rosinen, und die lauwarme Milch-Fett-Mischung zum Hefeansatz hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach Wunsch Rosinen kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Das Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Bei 160°C (Umluft) ca. 25-30min backen.

