

Osterbrot als Zopf oder im Glas



Zutaten für einen großen Zopf oder 6 Gläser:



250ml Milch
35g Zucker
1 Würfel Hefe (oder 2 x Trockenhefe)
500g Weizenmehl
35g Zucker
½ TL Salz
1 TL Vanillepaste
55g Butter
2 Eier

1 TL weiche Butter

1 Eigelb
2 EL Milch

So wird's gemacht:

Löse die Hefe in lauwarmer Milch auf und gib 35g Zucker hinzu. Alles gut verrühren. Decke die Hefemilch ab und lass sie etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Gib dann alle Zutaten und die Hefemilch in eine Schüssel und verknete sie 10 Minuten zu einem glatten, leicht klebrigen Teig. Anschließend den Teig mit 1 TL weicher Butter einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und an einen warmen Ort ca. 50 Minuten gehen lassen.

Heize den Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor.

Nun knete den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durch. Teile den Teig in 3 Teile und rolle diese jeweils zu Strängen aus. Flechte diese 3 Stränge nun zu einem Zopf. Lass den Zopf anschließend nochmals 20 Minuten ruhen.

Verquirle das Eigelb mit der Milch und bestreiche den Zopf damit. Backe den Zopf nun ca. 35 Minuten im Backofen auf der zweiten Schiene von unten. Auskühlen lassen und dann genießen.

Wenn du das Brot im Glas machen möchtest, dann fülle das gefettete Glas mit ca. 1/6 vom Teig, lasse es 20 Minuten ruhen, bestreiche es mit Ei und backe es wie oben. Verschließe es direkt nach dem Backen mit einem Deckel.