



Frohe Ostern  
mit SCHAFFRATH

## HAPPY EASTER!

# Die süßeste Versuchung zum Osterbrunch

Unser DIY-Hefezopf-Rezept zum Selberbacken ist kinderleicht - probiert es doch selbst einmal aus!

### Zutaten:

500 g Mehl  
1/2 Würfel Hefe  
1/5 l lauwarme Milch  
50 g Zucker  
50 g Butter  
1/2 TL Salz  
2 Eier  
Zum Bestreichen:  
1 Eigelb, 2 EL Milch,  
2 EL Hagelzucker

### Zubereitung:

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken
- Hefe hinein bröckeln und mit etwas lauwarmen Milch, 2 EL Zucker und ein wenig Mehl verrühren.
- an einem warmen Ort, zugedeckt, ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Die Butter mit der restlichen Milch leicht erwärmen, mit dem übrigen Zucker, Salz und den Eiern in die Schüssel zum Vorteig geben und zu einem Teig verarbeiten.
- Zugedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Den Teig dritteln und zu gleich langen Strängen (ca. 40 cm Länge) formen.
- Zu einem Zopf flechten, einen Kranz formen und die Enden gut aneinander fest drücken.
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
- Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Teig damit bestreichen. Mit dem Hagelzucker bestreuen und im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

