



www.tannheimertal.com

Osterzopf nach Opa Glätzle

Bäckerei Glätzle

Zutaten:

900g Mehl (W700)
420ml Milch
42g Hefe
80g Fett 1<
25g Zucker
1 – 2 Eier (40 g)
1TL Salz
1 TL Rum 38 %
42g Sultaninen

Zubereitung:

Vermengen sie die nötigen Zutaten zu einem mittelschweren Hefeteig. Achtung, die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit der Teig auch was wird. Die Masse muss dann 45 bis 60 Minuten ruhen. Anschließend bekommt der aufgegangene Teig seine gewünschte Form: Für einen Zopf formt man drei Stränge und verflechtet diese miteinander. Im vorgeheizten Ofen den Osterzopf dann bei 170°C backen. Wenn er golden ist und duftet, ist er fertig!