



Osterzopf hausgemacht mit Rosinen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Der klassische Begleiter beim Brunchen oder Kaffeetrinken, einfach, hausgemacht

Zutaten

- 1 kg Mehl, gesiebt
- 130 g brauner Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Etwas Zitronenabrieb
- 100 g Rosinen, gewaschen, in Rum eingelegt
- 350 ml warme Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Hefe
- 3 Eigelbe
- 125 g warme Butter
- 200 ml Sahne
- 200 g Magerquark
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungsart

Schritt1

Das gesiebte Mehl mit dem Salz und Zitronenabrieb mischen, die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln.

Schritt2

Zum Mehl geben, glatt verrühren, die Eigelbe mit der Butter, Zucker, dem Quark und die Sahne unter arbeiten.

Schritt3

Zu einem geschmeidigen Teig verkneten, die Rosinen unterheben. Zunächst abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 - 40 min. "aufgehen" lassen.

Schritt4

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichmäßige Teile schneiden.

Schritt5

Die Stränge auf gleiche Größe rund rollen, nebeneinander legen und zu einem Zopf flechten.

Schritt6

Auf das flache Backblech legen und erneut, abgedeckt ca. 30 min. an einem warmen Ort "aufgehen" lassen.

Schritt7

Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen, den Zopf gleichmäßig mit einem Küchenpinsel einstreichen.

Schritt8

Nach Belieben mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen. Ca. 30 min. auf der mittleren Schiene des auf 150 ° C vorgeheizten Backofens goldgelb backen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** hausgemacht, klassiker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)1066
- Fett (g)35
- KH (g)157
- Eiweiss (g)28
- Ballast (g)8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/osterzopf-hausgemacht-mit-rosinen/>