Hefezopf/Osterbrot
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Päckchen Hefe, 125-150 ml lauwarme Milch, 100-125 gr Zucker, 100 gr weiche/flüssige Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz.

Die Zubereitung:

3/4 des Zuckers mit dem Mehl vermischen und die lauwarme Milch mit dem Restzucker verrühren. In die Mitte der Mehlmischung eine Kuhle drücken, die Milchmischung hineingeben und die Hefe in die Milch bröseln, ein paar Minuten "angehen" lassen. Flüssige Butter, Salz und Ei zugeben und zu einem glatten Teig kneten, ggf. etwas Milch zugeben, wenn alles zu trocken sein sollte. Der Teig sollte sich relativ gut vom Gefäßboden lösen.

Alles zugedeckt an einem warmen, zugluftfreien Ort (gut eignet sich ein leicht vorgeheizter Backofen) rund 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig noch einmal kneten und in 3 gleiche Portionen teilen, diese zu Strängen ausrollen und zu einem Zopf flechten. Diesen wieder gehen lassen (zugedeckt und warm, s.o.).

Zum Schluss bei ca. 150° eine Stunde backen. Guten Appetit!