

## Traditioneller Osterzopf

### Zu Ostern besonders beliebt

Herrlich! Bei uns isst man den klassischen Germzopf eigentlich 356 Tage im Jahr. Aber gerade zu Ostern findet man den leckeren Zopf in vielen verschiedenen Variationen und Formen garantiert auf jedem Vorarlberger Esstisch. Ob zum Frühstück oder bei einer gemütlichen Nachmittagsjause - wir lieben Zopf! PS: Keine Angst vorm Germteig. Viele haben schlechte Erfahrungen, aber eigentlich ist es ganz einfach!

Rezepttipp von Melanie aus dem Marketing-Team der Alpenregion Bludenz

#### Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 450 g Milch
- 15 dag Butter
- 15 dag Zucker
- 1 dag Salz
- 8 dag Hefe
- 2 Eier
- Zitronenschale
- Vanillezucker



#### Zubereitung:

Dampfl zubereiten:

Hefe in kleine Schüssel bröckeln, mit 100g lauwarmer Milch, 1 Kaffeelöffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Mehl verrühren. Zugedeckt stehen lassen, bis es doppelt so hoch ist.

Teig zubereiten:

Mehl und restliche trockene Zutaten in eine große Schüssel geben. Die Butter schmelzen, die restliche Milch dazugeben. Wenn es nicht mehr zu heiß ist, die Eier untermengen. Die Eier-Butter-Mischung mit dem Dampfl zur Mehl-Mischung geben und gut durchkneten. Den Teig kneten bis er glatt ist und dann rasten lassen bis er doppelt so groß aufgegangen ist. Teig formen, nochmals kurz gehen lassen, mit Dotter bestreichen und bei ca. 175°C (je nachdem ob großer Zopf oder kleines Gebäck) backen.

Teig formen:

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, den Teig zu formen. Der Klassiker ist der traditionelle Zopf. Hierfür 3 gleichgroße Stränge formen und wie einen Zopf flechten. Man kann ihn aber auch zu einem Hefezopfnest formen oder kleine Osterhasen machen. Für Experimentierfreudige kann man den Zopf auch mit mehreren Strängen flechten. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Man muss nur bedenken, dass der Teig noch aufgeht.

Gutes Gelingen und Frohe Ostern!