

Osterzopf aus Quark-Hefeteig

Hallo meine Süßen,

wie schon angekündigt, hier mein zweites Oster-Rezept für heute. Wer es gerne süß mag, liegt hier genau richtig!



Zutaten:

300g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe

60ml lauwarme Milch

60g Zucker

70g weiche Butter

1 Ei

250g Quark, Magerstufe, bei Zimmertemperatur gut abtropfen lassen

1/2 TL Zitronenschale

1/2 TL Salz

100g Rosinen

40g Mandeln gehobelt

1 – 2 TL Orangeat

1 – 2 TL Zitronat

etwa 100g Schokolade (alles gehackt in beliebiger Auswahl)

1 Eigelb zum bestreichen

Zubereitung:

Hefe in die lauwarmen Milch bröckeln und auflösen.

Zwei Drittel des gesiebten Mehles in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefemilch hineingießen, etwas von dem Zucker zur Hefemilch geben, mit Mehl bedecken und 15 Min. zugedeckt gehen lassen.



Zucker, weiche Butter, zimmerwarmen abgetropften Quark, Ei, Zitronenschale und Salz am Rand um die Hefemulde verteilen und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder Handmixers gut verkneten, bis der Teig sich vom Rand löst.



Das restliche Mehl unterkneten, so das ein glatter Teig entsteht. Zuletzt die Trockenfrüchte, Mandeln und Schokolade zugeben und einkneten.



Nun eine Kugel formen, in die Schüssel zurück geben und mit etwas Mehl bestäuben.



Abgedeckt am warmen Ort aufgehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt (45 – 60 min).



Teig in drei Teile teilen,



zu ca. 40 cm langen Rollen formen,



zum Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



Nochmals ca. 20 – 30 min gehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mandelblättern bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft auf der 20 – 30 min backen, evtl. mit Pergamentpapier abdecken.

Tipp: Wer die ein oder andere Früchte- oder Nuss-Zutat nicht mag, einfach weglassen oder austauschen.

Fazit: Ich habe dieses Rezept auf der Facebook-Seite von "Ich liebe Plätzchen und Kuchen" gefunden, aber vorab schon mal

etwas verändert. Das einzige, was mir nach dem Backen erst auffiel: der Teig ist etwas breit gelaufen und somit werde ich das nächste Mal mehr Mehl benutzen. Probiert ihn aber ruhig, er ist nämlich sehr lecker.

Eure Nicole