

Osterfladen



Sie brauchen:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Jodsalz
- 75 g Butter
- 250 g Magerquark
- 1 EL Milch
- 1 EL Hagelzucker
- nach belieben: 50 g Rosinen und/oder Trockenfrüchte

So geht's:

1. Mehl und Hefe gut vermischen. Ein Ei, Zucker, Zitronenschale und eine Prise Salz dazugeben.
2. Butter schmelzen und mit Quark sowie 100ml lauwarmen Wasser vermischen. Masse zum Mehl geben und alles mit den Knethaken und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde auf die doppelte Größe gehen lassen.
3. Teig nochmal kurz durchkneten, nach belieben jetzt Rosinen oder Trockenfrüchte zufügen, auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und drei Rollen formen. Die Rollen aufs Backblech legen und zu einem lockeren Zopf flechten, die Enden dabei leicht zusammendrücken. Hefezopf abgedeckt nochmal 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen Backofen auf 200 °C / Umluft: 180 °C vorheizen.
4. Zweites Ei trennen, das Eigelb mit einem Esslöffel Milch verrühren. Hefezopf mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.

