



TRADITIONELLER
OSTERZOPP

REZEPT FÜR EINEN TRADITIONELLEN OSTERZOPP

Ein Hefeteig wird aus 500g Mehl, 100g Butter, 40g Zucker, fünf Esslöffeln Zuckerrübensirup, einer Tasse warmer Milch, einem Ei, 40g Hefe, einer Prise Salz und etwas Nelkenpulver hergestellt. Rosinen können, müssen aber nicht.

Den Hefeteig gehen lassen und dann in drei gleich starke Rollen formen, die zu einem Zopf geflochten werden.

Das Gebildebrot auf ein mit Butterbrotpapier ausgelegtes Backblech geben, weitere 15 Minuten gehen lassen und dann bei 180°C für etwa eine halbe Stunde im Ofen backen.



Der Osterzopf wird mit guter Butter oder Marmelade gegessen - oder noch besser: eingedidscht!



Rezept aus "ERB-GERICHTE - Vom Essen und Trinken im sächsisch-böhmischen Erzgebirge" | Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz