

Der Osterzopf, ein Gebäck mit großer Tradition

Der Osterzopf gehört einfach dazu. Ob zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee - der Osterzopf ist weitaus mehr, als nur ein beliebtes Gebäck.

In vielen Regionen gehört zum Fastenbrechen der Osterzeit auch das Osterbrot. Ob Poschweck, die Osterpinze, die Paska, der Osterstriezel oder auch der Osterzopf. Sie alle führen auf eine lange Tradition zurück, die bis ins Mittelalter hineinreicht. Auch heute noch ist in vielen Regionen das Zubereiten des Osterbrot und die Segnung der Speisen ein fester Bestandteil des Karsamstags. Die Zutaten und Form des Osterbrot sind keinesfalls zufällig. Das Runde symbolisiert die Sonne und ist ein Hinweis auf Jesus, als Licht der Welt. Die Zopfform wieder verdeutlicht die Dreifaltigkeit mit dem Geflecht zwischen Mensch und Gott. Die Tradition des Osterbrot wird nicht allein in Deutschland gepflegt. Von Canada bis Neuseeland wird das Osterbrot mit den unterschiedlichsten Zutaten und in unterschiedlichsten Formen gebacken. In vielen Ländern wird das Rezept innerhalb der Familie von Generation zu Generation weitergegeben.

In den letzten Wochen füllen sich wieder die Rezeptseiten der Frauenzeitschriften mit Ostergebäck. Wir von der Redaktion haben hier für Sie ein Rezept, das besonders leicht handzuhaben ist und sich auch für backende, mit wenig Erfahrung gut eignet.

...nicht vergessen, ein Hefezopf braucht Wärme, Zeit und Liebe.

Zutaten:

250g Schlagsahne
500g Weizenmehl
1 Pck. Trockenbackhefe
80g Zucker
1 St. Mark einer Vanilleschote
1 St. Abrieb eine Zitrone
1 Pr. Salz
2 St. Eier
Hagelzucker, Mandelblätter zur Dekoration

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2 EL Schlagsahne oder

Tipp der Redaktion: Veganer können das Ei ohne Bedenken weglassen und die Sahne durch Hafer-Cuisine ersetzen.

Hefeteig:

Sahne erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken), besser noch mit der Küchenmaschine, kurz auf niedrigster Stufe, dann 5 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Tipp der Redaktion: Den Umluftherd auf 50 Grad erwärmen und den Teig im Backofen gehen lassen. Damit es nicht zu heiß wird, einen Holzkochlöffel zwischen die Backofentür einklemmen.

Den Ofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze: ca. 180 Grad

Heißluft: ca. auf 160 Grad

Teig mit Mehl bestreuen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig 3 etwa 30 cm lange Rollen formen. Die Rollen zu einem Zopf flechten und an den Teigenden gut zusammendrücken.

Tipp der Redaktion: Bei diesem Arbeitsgang alle umliegenden Fenster geschlossen halten. Der Hefeteig mag keinen Zug und liebt die Wärme.

Eigelb mit Sahne verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Den Zopf nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat. Mit Hagelzucker bestreuen. Das Backblech in den Ofen, auf den mittleren Einschub schieben und 25 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen & ein schönes Osterfest.