



OSTERGRÜSSE

aus Salzgitter



13



Oster-Hefezopf

Zutaten:

250g Milch
 20g frische Hefe
 75g Zucker
 1 Ei
 1,5 Teelöffel Meersalz
 500g Mehl (Typ 550)
 75g weiche Butter
 Nach Bedarf: Hagelzucker

Zubereitung:

Milch erwärmen, Hefe zerbröseln und mit dem Zucker glattrühren. Danach das Ei verquirlen (3 Esslöffel davon kalt stellen!). Die restliche Ei-Masse mit Salz, Mehl und der Butter mit der Milch-Hefe-Zucker-Mischung verkneten.

Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Danach den Teig dritteln und weitere 10 Minuten ruhen lassen. Die drei Teigteile zu Würsten rollen und zu einem lockeren Zopf flechten und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Zopf mit dem restlichen Ei bestreichen und bedarfsweise mit dem Hagelzucker bestreuen bei 180 Grad Umluft ca. 25 Minuten im Ofen backen.



Fotos: Pixabay



Vorfreude auf Ostern

*Bunt bemalte Ostereier,
 kündigen das Fest uns an.
 An den Weiden, am nahen Weiher,
 hängen schon die Kätzchen dran.*

*Auch die gelben Osterglocken
 stehen jetzt in voller Pracht.
 Wollen uns in den Garten locken,
 schaut nur, wie die Sonne lacht.*

*Das grüne Sträußchen in der Vase,
 mit den vielen Eiern dran,
 sagt uns, dass der Osterhase
 nicht mehr länger warten kann.*

*Die Kinder sind schon aufgereggt,
 und möchten Nester suchen.
 Die Mutter ist gut aufgelegt,
 backt Kekse und auch Kuchen.*

*Der Vater stampft durch die Natur
 sucht für die Nester Moos.
 Dem Osterhasen auf der Spur,
 sind jetzt schon Klein und Groß.*

GUDRUN NAGEL-WIEMER



9802601_002426



9800601_002426

Foto: © id-photodesign - Adobe Stock