



Walnuss-Osterzopf



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 330 kcal

Eiweiß: ca. 9 g Fett: ca. 14 g

Kohlenhydrate: ca. 42 g

Zubereitungszeit:

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Gehzeit:
90 Min. | Backzeit: 30–35 Min.

Zubereitung:

1. **Den Teig ansetzen:** Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die lauwarme Milch, die weiche Butter und das Ei hinzufügen.
2. **Kneten ist das A und O:** Den Teig ca. 10 Minuten lang kräftig kneten (mit der Maschine oder von Hand), bis er glänzt und sich elastisch vom Schüsselrand löst. Erst zum Schluss die gehackten kalifornischen Walnüsse kurz unterkneten, damit sie gleichmäßig verteilt sind.
3. **Die erste Ruhephase:** Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort (ohne Zugluft) ca. 60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
4. **Flechten:** Den Teig auf einer bemehlten Fläche in drei gleich große Stücke teilen. Diese zu ca. 40 cm langen Strängen rollen und zu einem Zopf flechten. Die Enden gut zusammendrücken und unter den Zopf schlagen.
5. **Die zweite Ruhephase:** Den Zopf auf ein Backblech legen und abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen. Das sorgt für die extra fluffige Krume.
6. **Backen:** Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Zopf großzügig mit Milch bestreichen und für 30–35 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 12 Portionen :

Für 1 Osterzopf/ ca. 12 Scheiben:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml warme Milch
- 80 g Butter (weich)
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 60 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 1 Prise Salz