



## OSTERZOPF

Für 8 Stücke

**Für den Teig:** 1 kg Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, 1 Würfel Hefe, 1/2 l lauwarme Milch, etwas Zitronensaft, 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma, 6 Tropfen Arrak-Aroma, 1/2 Pk. Rosinen

**Für die Füllung:** 250 g gemahlene Haselnüsse, 1 Ei, 50 g flüssige Butter, 70 g Zucker

**Für den Belag:** 1 Eigelb, etwas Milch, 250 g Puderzuckerglasur

1

Aus Mehl, Butter, Zucker, Eiern, Hefe, Milch, Aroma und Rosinen einen Teig herstellen.

2

Mit einem sauberen Tuch abdecken und Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Noch einmal durchkneten.

3

Alle Zutaten für die Füllung verrühren. Hefeteig ca. 1/2 cm dick ausrollen, Füllung darauf streichen.

4

Von der Längsseite her zusammenrollen, bis man drei gleich lange Stränge hat. Zu einem Zopf flechten. Vor dem Backen mit verquirltem Ei-Milchgemisch einstreichen.

5

Bei 175 Grad ca. 50-60 Minuten backen. Hefezopf mit Puderzuckerglasur bestreichen. Bon Appetit!

