

Osterzopf



Fast nichts geht am Sonntag über den hausgemachten Zopf. Und an Feiertagen, wie etwa an Ostern, gehört der Zopf sowieso auf den Frühstückstisch. Wichtig beim Zopf formen: Es sollte keine Risse in den Teigsträngen haben. Ein kleiner Trick hilft Zopfbäckern, diese Aufgabe einfach zu bewältigen: Anstatt von Beginn weg zwei Stücke zu machen, formen Sie zuerst aus dem ganzen Teig eine dicke Rolle. Diese dann mit dem Teighörnchen zweiteilen. Die beiden Stränge müssen nun nur noch kurz fertiggerollt werden. Und gleich noch ein Tipp: Der Zopf kann am Samstag fixfertig geflochten und am Sonntag frisch gebacken werden. Dafür lässt man den Teig nur kurz gehen (20 bis 30 Minuten). Dann flicht man den Zopf, bestreicht ihn mit Ei und stellt ihn in den Kühlschrank. Anderntags nochmals bestreichen und ab in den Ofen. Es lohnt sich, denn noch besser als ein Zopf am Sonntag ist ein warmer Zopf am Sonntag!