



Geschmackswertung

Das Grundrezept für meinen Osterzopf und die Donuts ist gleich. Deshalb habe ich am Gründonnerstag einen Teig angesetzt, der am Karfreitag als Osterzopf und am Sonnabend als Donuts auf den Tisch kam.





Für 16 Donuts/Brötchen oder 8 Donuts und 1 Hefezopf.

- 1 kg feines Mehl (405)
- 2 x Trockenhefe
- 2-3g Salz
- 50-100g Zucker
- 100ml Rapsöl
- 500ml Vollmilch

Für den Osterzopf:

- handvoll Rosinen
- 1 Ei
- etwas Zucker zum Bestreuen

Für die Donuts:



- etwas Zucker zum Bestreuen
- 1,5-2 l Rapsöl zum Frittieren

Arbeitszeit: 20 min / Backzeit: 25 min (Zopf) & 3-5min (Donuts) / Schwierigkeitsgrad: mittel

Die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Dann unter Rühren Öl und Milch einarbeiten und den Teig ca. 10 Minuten kneten.

Den fertigen Teig mit Hilfe einer Waage in zwei gleich große Teile trennen.

## Donuts

Für die Donuts ein Backblech mit Backpapier bereitstellen. Die eine Teighälfte immer wieder halbieren, bis Du 8 gleich schwere Teigkluppen von etwas mehr als 100g hast. Diese werden zu Kugeln geformt und auf dem Backblech abgelegt. Mit einem Tuch abgedeckt geht das Blech über Nacht oder auch für zwei Tage in den Kühlschrank zum Gehen.



Vor dem Frittieren drückst Du beide Daumen durch die Teiglinge und formst vorsichtig die Ringe.

Diese werden in heißem Öl frittiert. Wenn die erste Seite goldbraun ist, einfach den Donat im Öl wenden. Dazu brauchst Du genug Öl im Topf, damit es nicht unnötig spritzt. Wenn die zweite Seite auch schön braun ist, kommt der fertige Donat auf etwas Küchenpapier zum Abtropfen.



Wenn die Donuts kühl genug zum Anfassen sind, werden sie in etwas Zucker in einem tiefen Teller gewendet oder mit Schokolade glasiert.

## Hefezopf

In die Teighälfte für den Hefezopf werden die Rosinen rein gefaltet. Forme eine Mulde und lege die Rosinen rein. Dann wird der Teig von den Seiten darüber gefaltet und darüber gefaltet und... Du weißt schon, bis die Rosinen gleichmäßig im Teig verteilt sind.

Den teilst Du (mit Hilfe einer Waage) in drei gleich schwere Stücke und rollst diese zwischen den Händen zu drei Teigwürsten aus. Diese werden auf einem Backblech (mit Backpapier) nebeneinander gelegt und zu einem Zopf verflochten.

Dann geht der Zopf, mit einem Tuch zugedeckt, über Nacht zum Gehen in den Kühlschrank.



Am nächsten Tag wird der Umluftbackofen mit einem Schälchen Wasser darin auf 180°C vorgeheizt.

Das Ei wird gut verrührt und mit einem Pinsel auf dem Zopf verteilt. Anschließend wird dieser mit etwas Zucker bestreut. Der Zopf braucht ca. 25 Minuten im Backofen bis er fertig gebacken ist. Wenn Du ihn anheben kannst und die Unterseite beim dagegen Klopfen hohl klingt, ist er fertig. Damit der Teig gut geht, kannst Du auch etwas Wasser mit einem Zerstäuber in den Backofen sprühen.

Häufig bereite ich Freitagabend zwei Bleche mit Brötchen vor, die dann einfach am Sonnabend (Samstag für Süddeutsche) und Sonntag zum Frühstück in den Ofen gehen. Die Küchenmaschine zum Teig kneten macht die Arbeit aber auch recht leicht. □

Guten Appetit!

,