

«Ratgeber» vom 14. April 2011: Zopfteig

Redaktion: Maja Brunner

## Zopfteig-Häsli für den Oster-Brunch

Zutaten (für ca. 14 Häschen):

1kg Weissmehl  
6 dl Milch  
100 g Butter  
1  $\frac{3}{4}$  Beutel Trockenhefe oder knapp 40g Frischhefe  
2 kleinere EL, ca. 20g Salz  
2 TL Zucker

\*\*\*

Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe\* in einer Teigschüssel mit einem Schwingbesen gut mischen.

Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Milch dazu giessen. Die lauwarme Milchbuttermischung giesst man anschliessend zum Mehl. Gut mischen und dann so lange kneten (ca. eine Viertelstunde), bis der Teig schön glatt und elastisch ist. Wenn man den Teig mit einem Messer einschneidet, zeigen die vielen kleinen Luftbläschen, dass der Teig lange genug geknetet worden ist.

\*Verwendet man Frischhefe, dann gibt man zur Hefe 2 TL Zucker und wartet bis die Hefe sich verflüssigt. Anschliessend die flüssige Hefe mit der Milch mischen und zusammen mit der geschmolzenen Butter zum Mehl geben. Anschliessend, wie oben beschrieben, kneten.

Dann die Teigschüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und den Teig an der Wärme aufgehen lassen (bis er etwa das doppelte Volumen hat, ca. 1 1/2 bis 2 Stunden).

Die Häschen formt man aus je 3 Kugeln. Einer grossen (ca. 6 cm Durchmesser) für den Körper, einer kleineren (ca. 2 1/2 cm) für den Kopf und einer ganz kleinen Kugel für das Schwänzchen. Die grossen Teigkugeln in die Vertiefungen eines Muffin-Blechtes legen. Die Kugeln für die Hasenköpfchen einschneiden, so dass sich Ohren formen lassen. Dann Kopf und Schwänzchen an beiden Rändern der grossen Kugel auf den Hasenkörper setzen. Mit Weinbeeren die Augen machen (genug tief in den Teig stecken, damit sie nicht herausfallen, wenn der Teig beim Backen aufgeht).

Die fertig geformten Hasen nochmals kurz aufgehen lassen und dann kurz kühl stellen. Anschliessend mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

Fein sind die Osterhasen aus Zopf Teig auch, wenn man den Teig vor dem Formen der Hasen mit fein geschnittenem, kurz angebratenem Bratspeck mischt oder vor dem Backen im Körper des Hasen ein Schoggi-Ostereili versteckt.

\*\*\*