

Rezepte aus dem Hessenpark



Osterzopf

- 750 Gramm Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 3 Esslöffel Zucker
- 100 Gramm zerlassenes Fett
- 375 Milliliter lauwarme Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Gut kneten und gehen lassen. Nochmals durchkneten, in 3 Teile teilen und einen Zopf flechten. Zopf noch mal gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen, 3 – 4 rohe Eier in den Teig drücken.

Backzeit: 45 – 60 Minuten,

Temperatur: 175 – 200 °C

Die rohen Eier sind nach dem Backen hart gekocht und können noch gefärbt werden. Oder man setzt in die entstandene Vertiefung andere gefärbte oder verzierte Eier.

Osterlämmchen

Aus

- 90 Gramm weicher Butter
- 75 Gramm Zucker
- abgeriebener Schale einer halben Zitrone
- 1 Ei
- 175 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 4 Esslöffel Milch

einen Rührteig herstellen. Form nicht zu voll machen.
Bei 150 - 175 Grad ungefähr 30 Minuten backen.
Garprobe machen!