

# 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

175Gramm 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!