

## Osterzopf mit Dörrfrüchten und Nüssen

### Vorteig (Hebel):

10-20g Hefe  
1/3KL Honig  
1KL Malz  
3EL Wasser, handwarm  
5EL Mehl

alles zu einem weichen Teig vermischen, an der Wärme zugedeckt 20 Min. bis 1 Std. zugedeckt gehen lassen oder über Nacht im Kühlschrank

### Zopfteig:

1kg Zopfmehl  
3KL Salz

in eine Schüssel geben  
am Rand verteilen

Vorteig (Hebel)  
2-3EL Zucker

in die Mitte geben  
in die Mitte geben

3dl Milch  
3dl Wasser

über den Hebel giessen

100g Butter, geschmolzen

leicht auskühlen lassen, dazu giessen  
Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren

100-150g Dörrfrüchte  
100-150g Nüsse

beides hacken und zugeben  
Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist

Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.  
2-3 Zöpfe formen. Auf ein vorbereitetes Blech geben und nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen. Mit Eigelb-Milch-Mischung bepinseln.

### Backen:

Ca. 30-40 Min. im auf 200°C vorgeheizten Ofen.

