

RECIPE

# Osterzopf mit nutella®

Mittel

12 Portionen

3 h 30 min



## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### Für den Teig

175 ml Milch

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

100 g Zucker

80 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Zitronenschale oder frische Schale von 1 Zitrone

1 Ei

1 Eiweiß

wahlweise Rosinen oder anderes

### Für die Glasur

1 Eigelb

etwas Milch

wahlweise Mandeln oder Hagelzucke



**Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g Nutella® pro Person aus!**

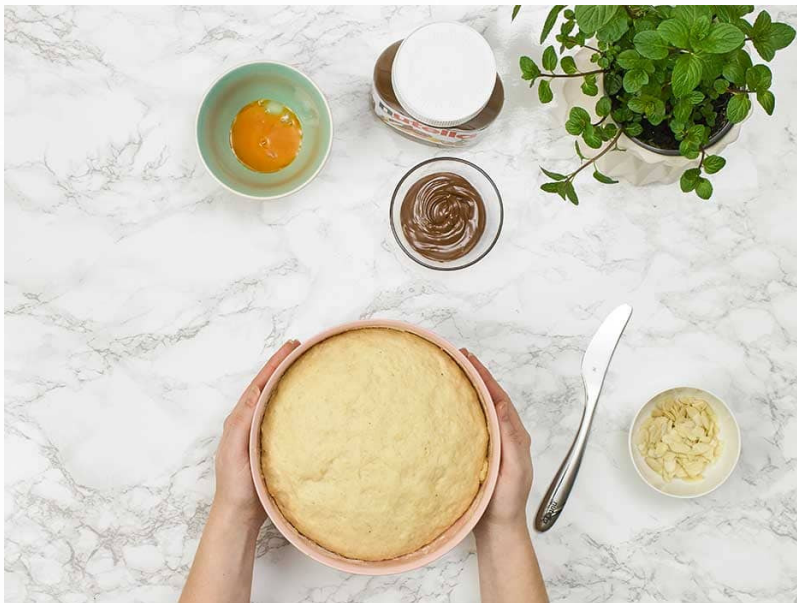
## ZUBEREITUNG



1

**Zubereitungszeit: 60 Min.**  
**Back & Ruhezeit: 150 Min.**

500 g Mehl zusammen mit 1 Würfel Hefe und 175 ml Milch mit Gabel verquirlen. Vorteig 60 Minuten gehen lassen.



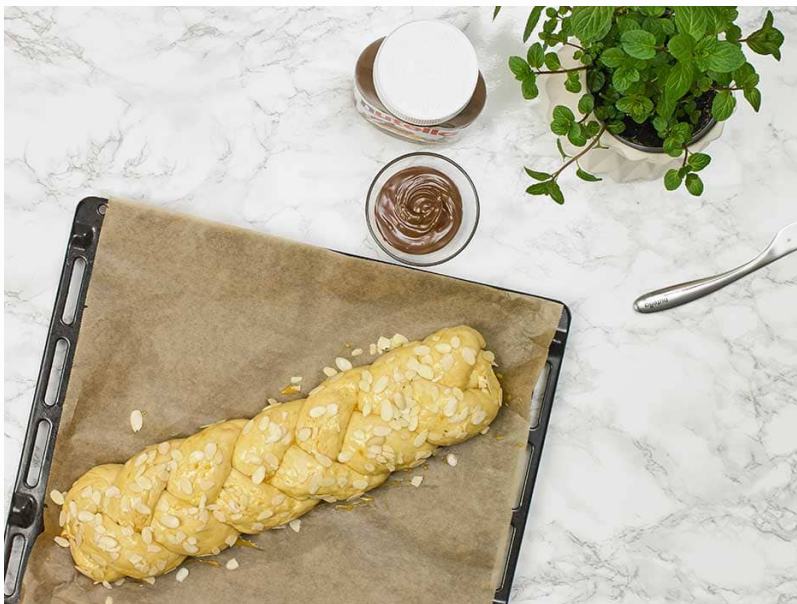
2

Dann 80 g Butter mit etwas Milch darin zerlassen. 100g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Zitronenschale, 1 Ei und 1 Eiweiß verrühren - 15 Minuten gehen lassen.



**3**

Teig gut kneten und in 3 gleichgroße Stücke zerteilen und rollen, dann zu Zopf flechten, nochmals 45 Minuten gehen lassen.



**4**

Zopf auf das Blech legen. Eigelb mit Milch verschlagen, Zopf bestreichen, mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und circa 30 Min. bei 180°C Ober-und Unterhitze backen.



**5**

Mit nutella servieren - fertig.

# Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept