

Hefezopf Rezept zu Ostern für ein Osternest oder drei kleine Osterhasen

Am Ostersonntag gibt es traditionell das leckere, ofenfrische Osterbrot zum Frühstück mit etwas Butter, Honig oder Marmelade oder zum Nachmittagskaffee. Die Fastenzeit hat ein Ende, der Frühling erwacht und es darf wieder zuckerreich mit dem himmlisch leichten Hefegebäck geschlemmt werden.

Das runde Osterbrot hat bereits seit dem Mittelalter Tradition und lockt mit seiner goldenen Farbe und dem herrlichen Duft. Der Hefekranz sollte dabei nicht zu hell und auch nicht zu dunkel sein. Ohne dieses Gebäck können wir uns Ostern jedenfalls kaum noch vorstellen.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem selbstgebackenen Osterbrot oder süßen Osterhasen als Geschenk für Freunde und Familie? Wir verraten euch ein leckeres und einfaches Hefezopf-Rezept zum Nachbacken für Ostern.



Für ein Hefezopf-Osternest oder drei Osterhasen braucht ihr folgende Zutaten zum Backen:

40 g Butter
155 ml Milch
1 TL Trockenhefe
260 g Mehl (+ mehr zum Kneten und falls der Teig zu klebrig ist)
1 Ei
1 Prise Salz
50 g Zucker

Zutaten für die Hefekranz-Dekoration:

1 rohes Ei
1 Eigelb (mit etwas Milch verquirlt) zum Bestreichen
Bunte Streusel
ProGel Lebensmittelfarbe

Hefezopf-Vorbereitung:

Als erstes ein rohes Ei in warmen Wasser mit einem Schuss Essig und Lebensmittelfarbe färben.

Das Ei abtrocknen und zur Seite legen. Vorsicht das Ei ist noch roh.

Hefeteig-Zubereitung:

Die Milch erhitzen, aber nicht kochen und die Butter darin schmelzen.
Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen, das Ei verschlagen und in die Mulde geben, dann Zucker, Salz und das Milch-Butter-Hefegemisch hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Tipp: Den Hefeteig könnt ihr auch mit Mandeln, Nüssen oder Rosinen ergänzen.

Den Hefeteig ruhen lassen

Den Teig circa 5 Minuten ruhen lassen, dann einmal ordentlich per Hand durchkneten. Der Hefeteig sollte seidig glänzend und glatt sein.

Den abgedeckten Teig circa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Hefezopf-Osternest und Osterhasen formen

Den Hefeteig in 6 oder sogar 8 Portionen teilen und zu dünnen Strängen rollen.

Jeweils 2 Stränge verzwirbeln und zu einem Kreis legen. Die Enden leicht andrücken. Fertig ist das Osternest, in das später das Ei platziert wird.

Alternativ lassen sich auch Osterhasen formen. Die beiden Enden eines Teigstrangs zusammenführen und sie zwei Mal um die eigene Achse drehen. Die oberen Enden sollten wie Hasenohren aussehen und der untere Teil wie ein Hasenbauch.

Den Hefekranz oder die Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

In die Mitte des Osternests das gefärbte rohe Ei geben.

Den abgedeckten Hefeteig ein letztes Mal für circa 1 Stunde auf dem Backblech gehen lassen.

Tipp: Den Hefeteig könnt ihr nicht nur zum Osternest oder zu niedlichen Häschen formen, sondern auch zur klassischen Zopfform oder einem Osterlamm. Eurer Fantasie beim Flechten sind keine Grenzen gesetzt. Wenn ihr gleich die doppelte Menge zubereitet, könnt ihr zwei verschiedene Leckereien für den Osterbrunch zaubern.

Osterbrot backen

Den Backofen auf 175° C vorheizen.

Den Hefekranz mit verquirltem Eigelb und ein wenig Milch bestreichen und mit farbigen Nonpareilles bestreuen. Ihr könnt den Hefezopf alternativ auch mit Zitronenguss glasieren.

Den Hefekranz im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 175° C circa 20 bis 25 Minuten backen. Kleine Osterhasen brauchen nur 20 Minuten.

Das Osterbrot nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen. Nun ist euer Ostergebäck fertig!

Tipp: Sobald der Osterkranz oder die Hasen anfangen braun zu werden, diese mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden.

Weitere Backtipps fürs perfekte Hefe-Osterbrot

Das Osterbrot nach dem Backen gut abdecken, es aber nicht in den Kühlschrank stellen. So schmeckt der Hefezopf auch nach zwei, drei Tagen noch herrlich frisch.

Für euren Hefeteig sollten alle Zutaten und Schüsseln zimmerwarm sein, dann kann sich die Hefe optimal entwickeln.

Geübte Bäcker und Bäckerinnen flechten das Osternest oder den Hefezopf aus mehr als zwei Teigsträngen, das sieht besonders kunstvoll aus. Aber auch ein schlichter Hefezopf aus zwei Strängen, wie in diesem Rezept, macht sich wunderschön auf eurer Ostertafel.

Lasst euch das Osterbrot schmecken und viel Spass beim Ausprobieren.

Wir wünschen euch frohe Ostern!

Dieses und weitere Rezepte findet ihr auf: makeurcake.ch/rezepte

Ihr möchtet mehr über MakeUrCake erfahren? Dann folgt uns auf Facebook.