

Aktion:

## Wir backen einen Rosinen-Butter-Hefezopf

Jesus hat mit seinen Jüngern zum Abendmahl Brot gegessen. An Gründonnerstag dürfte es ein ungesäuertes Brot gewesen sein, also ohne Hefe oder andere Backtriebmittel gebacken. Abweichend von diesem Abendmahl wollen wir Euch einladen, ein Brot zu backen, das Ihr dann nach der Passionszeit zu Ostern backen könnt: einen Rosinen-Butter-Hefezopf.

### Dafür braucht Ihr folgende Zutaten:

160 g Butter  
160 ml Milch  
500 g Mehl (z.B. Type 550)  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 abgeriebene Zitronenschale  
(oder 1 Fläschchen Zitronenaroma)  
1 Päckchen Trockenhefe  
2 Eier  
nach Belieben Rosinen  
nach Belieben Hagelzucker  
nach Belieben gehackte Mandeln



Das Rezept ist ziemlich gehaltvoll. Wem es zu buttrig ist, der kann auch zum Beispiel nur 75 g Butter nehmen.

### So mischt Ihr die Zutaten:

1. Als Erstes erwärmt Ihr die Butter zusammen mit der Milch. Dafür könnt Ihr eine Porzellanschale oder eine große Tasse nehmen, Butter und Milch hineingeben und in der Mikrowelle bei z.B. 450 Watt für 1 bis 1 ½ Minuten erwärmen. Alternativ könnt Ihr Butter und Milch auch in einem Topf auf dem Herd erwärmen. Milch und Butter sollen nur so warm sein, daß die Butter größtenteils geschmolzen ist, das Gemisch soll also nicht kochen.
2. Als Nächstes gebt Ihr Mehl, Zucker, Salz und die abgeriebene Zitronenschale in eine große Schüssel. Vermengt diese vier Zutaten mit einem Löffel und drückt dann mit dem Löffel eine Mulde in die Mitte.
3. Gebt in die Mulde zuerst die Hefe.
4. Nun kommt das Ei dazu: ein Ei gebt Ihr als Ganzes (natürlich ohne Schale) auf die Hefe. Das zweite Ei trennt Ihr auf: das Eiweiß kommt mit auf die Hefe drauf, das Eigelb hebt Ihr (zum Beispiel in einer Tasse) für später auf (damit wird der Zopf kurz vor dem Backen bestrichen).

5. Stellt Euren Mixer bereit und sucht die Knethaken aus, mit denen Ihr einen Hefeteig gut anrühren könnt. Eure Eltern wissen sicher, welche das sind 😊.
6. Nehmt nun das erwärmte Butter-Milch-Gemisch aus der Mikrowelle. Schließt die Mikrowellentür direkt danach, damit es in der Mikrowelle warm bleibt, das ist für später hilfreich. Wenn Ihr Butter und Milch im Topf erwärmt habt, entfällt der 6. Schritt einfach.
7. Gießt das warme Butter-Milch-Gemisch auf die Eierpampe auf der Hefe und knetet so lange, bis der Teig schön geschmeidig ist.
8. Legt ein Geschirrtuch über die Schüssel und laßt den Teig an einem warmen Ort für mindestens zwei Stunden gehen – dafür eignet sich zum Beispiel die Mikrowelle, die ja ohnehin noch vom Erwärmen der Butter und Milch warm ist.
9. Überlegt in der Zwischenzeit, wie Ihr Euren Teig später noch schmackhafter gestalten wollt: ob Ihr gerne Rosinen, Hagelzucker, gehackte Mandeln und / oder anderes in den Teig hineinvermengen möchtet oder sie lieber weglassen möchtet oder den Zopf nur damit bestreuen möchtet – Ihr habt die freie Wahl.
10. Wenn Ihr Rosinen verwenden möchtet, wascht sie gerne kurz und laßt sie in einem Sieb abtropfen.
11. Wenn Euer Teig gut aufgegangen ist, gebt Ihr die Zutaten, die Ihr im Teig vermengt haben möchtet, dazu und knetet den Teig vorsichtig durch.
12. Nehmt ein Backpapier und legt den Teig darauf; wenn Ihr möchtet, kann das Backpapier auch schon auf dem Blech liegen. Teilt dann den Teig in drei gleich große Klumpen und formt aus jedem Klumpen lange Stränge. Legt die Enden der Stränge in eine gemeinsame Ecke des Backpapiers und flechtet dann die Stränge zu einem Zopf. Bei schön langen dünnen Strängen empfiehlt es sich, den Zopf diagonal über das Backpapier zu flechten, um möglichst viel Platz zu haben.
13. Hebt das Backpapier auf ein Blech. Gebt nach Belieben noch Hagelzucker, gehackte Mandeln, ... auf den Zopf und drückt sie vorsichtig etwas in den Teig rein.
14. Jetzt heißt es noch einmal etwa eine halbe Stunde zu warten. In dieser Zeit könnt Ihr den Backofen schon mal auf 180°C Heißluft vorheizen.
15. Gebt zu dem aufbewahrten Eigelb noch etwa die gleich Menge an Wasser dazu und vermischt es. Bestreicht den Zopf damit vorsichtig und macht das erst kurz bevor Ihr ihn in den Backofen schiebt.
16. Nun laßt Ihr den Zopf bei 180°C Heißluft für ca. 30 Minuten backen.

Wir wünschen Euch viel Freude beim Backen, gutes Gelingen und Genuß beim gemeinsamen Essen!

