



## **kocht!**

**Ihr Lieben, wie Ihr wisst, hat das Luur-up aufgrund der Corona-Krise noch eine Weile geschlossen. Wir hoffen natürlich, dass wir so bald wie möglich wieder für Euch öffnen können und wir uns alle wiedersehen. Bis dahin möchten wir Euch helfen, Euch ein wenig die Zeit zu vertreiben.**

**An diesem Freitag machen wir eine Ausnahme. Ostern steht vor der Tür und daher stellen wir Euch ein Backrezept vor.**

## **Heute backen wir ein Osterbrot!**



# **Folgende Dinge braucht Ihr:**

**(oder vielleicht habt**

**Ihr einiges davon auch schon zu Hause):**

**500 Gramm Mehl**

**1 Päckchen Trockenhefe**

**125 Gramm Zucker**

**1 Prise Salz**

**1 Teelöffel geriebene Zitronenschale**

**1 Ei**

**75 Gramm Margarine**

**100 Milliliter Milch**

**250 Gramm**

**1 weiteres Ei**

***(hiervon braucht Ihr aber nur das Eigelb)***

**1 weiteren Esslöffel Milch**

**Gehobelte Mandeln oder Hagelzucker**

## **Wenn Ihr alles beisammen habt, kann es auch schon losgehen:**

**Wir starten heute mit dem Mehl. Das schüttet Ihr in eine große Schüssel und mischt es mit der Trockenhefe.**

**Dazu gebt Ihr den Zucker, das Salz, die Zitronenschale und ein Ei.**

**Als nächstes nehmt Ihr die Margarine und erwärmt sie mit der Milch in einem kleinen Topf, solange bis die Margarine geschmolzen ist.**

**Den Topf nehmt Ihr nun vom Herd und rührt den Magerquark hinein. Bitte solange rühren bis die Masse cremig wird.**

**Diese noch lauwarme Mischung gebt Ihr jetzt mit in Schüssel zu den anderen Zutaten.**

**Das Ganze wird jetzt mit dem Knetaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig geknetet.**

**Wenn das erledigt ist, nehmt Ihr ein feuchtes Tuch und deckt damit die Schüssel ab und stellt sie an einen warmen Ort.**

**Dort lasst Ihr den Teig so lange gehen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Das kann 45 bis 60 Minuten dauern. Kommt drauf an, wie warm der Ort ist.**

**Dann schüttet Ihr etwas Mehl auf Eure Arbeitsfläche, nehmt den Teig aus der Schüssel und knetet den Teig nochmal mit den Händen durch.**



**Als nächstes teilt Ihr den Teig in drei gleich große Stücke und formt diese zu langen, ungefähr vier Zentimeter dicken Rollen.**

**Diese Rolle flechtet Ihr zu einem Zopf.**

**Jetzt belegt Ihr ein Backblech mit Backpapier und legt den Zopf darauf. Ihr könnt statt einem Blech auch eine Kastenform nehmen, diese sollte etwa 45 Zentimeter lang sein. Dann bedeckt Ihr das Ganze nochmal mit dem feuchten Tuch und lasst den Teig weitere 15 Minuten gehen.**

**Während Ihr wartet, könnt Ihr den Ofen schonmal auf 200 Grad vorheizen. Wenn Ihr mit Umluft backt, reichen auch 180 Grad.**

**Bevor Ihr den Teig in den Ofen legt, solltet Ihr ihn noch mit einer Mischung aus dem Eigelb und einem Esslöffel bestreichen.**

**Dann kommen noch die Mandeln oder der Hagelzucker drüber.**

**Jetzt wird der Zopf für der 30 bis 40 Minuten gebacken. Stecht am besten ein Stäbchen oder ein flaches Messer in den Zopf; wenn kein flüssiger Teig mehr daran hängen bleibt, ist der Zopf fertig.**



***Vielleicht habt Ihr ja Lust uns zu berichten oder Fotos von Eurem Meisterwerk zu schicken. Wir würden uns darüber freuen!  
Unsere E-Mail-Adresse: [info@luur-up.de](mailto:info@luur-up.de)***