

# Rezepte

---

## Zopf Osterhäsli

500 gr Weissmehl  
50 gr Butter weich  
2,5 dl Vollmilch  
20 gr frische Hefe  
1 St frisches Ei  
2 Tl Salz  
wenig Zucker  
Ei zum bestreichen



## Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig vermengen, gut kneten, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Teig in 12 gleichgrosse Stücke teilen. 12 Zopf Osterhäsli erstellen, Ohren mit Messer einschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech absetzen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen.

Rezept ergibt 12 Zopf Osterhäsli

## Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad 20 Minuten Backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.