

# Osterzopf mit Marmelade

Der Osterzopf wird traditionell für den Morgen des Ostersonntags gebacken zum Fastenbrechen. Nach sieben Wochen Verzicht kann man sich auf das süße Hefengebäck freuen, gerne mit viel Butter und süßer Marmelade. Dass der Zopf geflochten ist, soll zeigen, wie eng Gott und Mensch miteinander verbunden sind. Die drei Stränge des Zopfes können aber auch für die drei Arten stehen, in denen Gott uns Menschen begegnet: Als Vater, der die ganze Welt geschaffen hat, als Sohn Jesus Christus, der ein Mensch wurde, und als Heiliger Geist, mit dem uns Gott seine Kraft schenkt.

## Zutaten für einen großen Hefezopf

1 kg Weizenmehl
500 ml Milch, lauwarm
150 g Zucker
1 Würfel frische oder 2 Beutel getrocknete Hefe
150 g Butter, weich
2 TL Salz
3 Eier
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Ei zum Bestreichen
2 EL Hagelzucker

Mehl in eine große Schüssel sieben. Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und zerbröckelte Hefe dazugeben und alles gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Zitronenschale und 3 Eier dazugeben und alles gut miteinander verquirlen. Alles in einem Schwung zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz dazugeben und alles kräftig miteinander verkneten. So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Von Hand etwa 10 Minuten (Kinder haben dabei viel mehr Spaß als wir Eltern). Mit einem feuchten Tuch abdecken und um das Doppelte aufgehen lassen. Das kann zwei Stunden dauern.

Eine Backunterlage mit Mehl bestreuen und den aufgegangenen Hefeteig darauf geben und von Hand noch einmal durchkneten. Anschließend in drei Strängen einen Zopf flechten.

Den Zopf diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das restliche Ei gut mit einer Prise Zucker und Salz verquirlen. Dann wird der Zopf im Ofen nicht so schnell schwarz. Den Zopf mit dem Ei bestreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen. Jetzt sollte der Zopf noch einmal 30 Minuten gehen.

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze oder 160° C Umluft vorheizen. Den Zopf auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 30-35 Minuten backen. Er sollte eine karamellfarbene Bräunung haben. Ob er durchgebacken ist, kann man aber auch testen: Einmal mit dem Finger kurz auf die Unterseite des Zopfes klopfen. Klingt es hohl, ist er fertig.

## Zutaten für selbstgemachte Marmelade

1 kg geputztes und zerkleinertes Obst (frisch oder aus der Tiefkühltruhe) besonders eignen sich alle möglichen Beeren; mein Geheimitipp: Apfel und Kiwi gemischt.
500g Gelierzucker 1:2

Saubere Schraubgläser noch einmal mit kochendem Wasser ausspülen und an der Luft trocknen lassen.

Das Obst in einem Topf mit dem Gelierzucker verrühren und bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Unter Rühren mindestens drei Minuten köcheln lassen. Dann die Marmelade noch heiß in die Gläser füllen, mit den Deckeln

verschließen und ein paar Minuten auf dem Kopf stellen, damit sich im Glas ein Unterdruck bilden kann. Dann ist die Marmelade eine ganze Weile haltbar, wenn sie nicht sofort aufgegessen wird.