

# Tsoureki



## ZUTATEN FÜR EINEN HEFEZOPF:

### Teig:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 BIO SONNE Orange  
(nur den Abrieb)
- 1 Würfel Frischhefe (K)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Vanillinzucker
- 500 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 100 g LANDFEIN Butter, zimmer-  
warm (K)
- 70 g Zucker
- 120 ml LANDFEIN Milch
- 1 Prise Salz
- 

### Verzierung:

- Rot gefärbte Eier
- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 2 EL ARDILLA Mandeln
- 2 EL LANDFEIN Milch

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Hefeteig den Zucker, Vanillinzucker, Salz und Orangenabrieb vermischen.
2. Dann Milch erwärmen (nicht kochen), leicht abkühlen lassen und die Hefe darin auflösen.
3. Im Anschluss Mehl, Butter und die Milchmischung mit dem vorbereiteten Zuckermix für 5 Minuten verkneten, dann die Eier zufügen und alles für weitere 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Den Hefeteig abgedeckt bei Raumtemperatur für zwei Stunden ruhen lassen.
5. Den Teig nach Ablauf der Ruhezeit in drei gleich schwere Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten

Arbeitsfläche zu Strängen ausrollen – diese an den Enden miteinander verbinden und zu einem Zopf flechten.

6. Den Hefezopf mit den Ostereiern bestücken und erneut abgedeckt für eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

7. In der Zwischenzeit die Mandeln mit der Küchenmaschine in dünne Scheiben hobeln und das Eigelb mit Milch verquirlen.

8. Außerdem ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

9. Den vorbereiteten Hefezopf mit der Eigelbmixtur einstreichen und mit den Mandeln bestreuen – dann für 30–35 Minuten goldbraun backen.