



DR. JOHANNA
BUDWIG

Email: kontakt@dr-johanna-budwig.de

Tel: 0441 / 390 630-0

Web: www.dr-johanna-budwig.de



Osterzopf mit Dr. Budwig Braten & Backen

Zutaten

175 ml pflanzlicher Drink

0.5 Würfel Hefe

1 Prise(n) Rohrohrzucker

1 Prise(n) Salz

270 g Dinkelvollkornmehl

30 g Dr. Budwig Linugold®

1 Stange(n) Vanilleschote

25 g Dr. Budwig Braten & Backen

25 g Natursüße, z.B. Ahornsirup

Zubereitung

1. Den pflanzlichen Drink leicht erwärmen (ca. 35°C) und die Hefe hineinbröseln. Zucker und Salz zugeben. Das

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6

Kalorien p.P.: 250 kcal

Mehl mit Dr. Budwig Linugold mischen und eine Mulde hineindrücken. In die Mulde die aufgelöste Hefe hineingeben und mit etwas Mehl zu einem Vorteig mischen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark, Dr. Budwig Braten & Backen und die Natursüße nach den 30 Minuten zu dem Teig geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig erneut ca. 1 Std. ruhen lassen.

3. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach einer Stunde Ruhezeit den Teig gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 3 gleiche Teile teilen.

4. Diese zu längeren Strängen ausrollen und dann einen Zopf daraus flechten. Die Enden zusammendrücken. Den Osterzopf auf ein Blech legen (Backpapier oder mit Dr. Budwig Braten & Backen eingepinselt) und mit etwas pflanzlichem Drink bestreichen.

5. Den Osterzopf nun ca. 25-30 Minuten backen. Er ist fertig, wenn er beim Klopfen auf die Unterseite leicht "hohl" klingt.