

Osterzopf - auf skandinavische Art

Zubereitung:

1. Einen Hefeteig herstellen. In drei gleichmäßige Stücke teilen und zu einem Zopf verarbeiten.
2. Eigelb mit Reisdrink verquirlen, den Zopf damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.
3. Bei mittlerer Hitzezufuhr hellbraun backen.

Tipp: Sie können auch Zitronenschale in den Teig geben.

Zutaten für 10 Scheiben:

Für den Hefeteig:

- 250 g Weizenmehl, Type 405
 - 15 g Frischhefe
 - 100 ml Reisdrink (Lebensmittelhandel)
 - 50 g Zucker
 - 60 g Diät-Margarine
 - 1 kl. Prise Salz
 - 5 g Vanillinzucker
 - 1 TL zerstoßener Kardamomsamen
- Zum Bestreichen und Bestreuen:
- 1 Eigelb
 - 15 ml Reisdrink
 - 30 g gehackte Mandeln

Nährwerte pro Portion:

- Energie 180 kcal
- Eiweiß 4 g
- BE 2
- Kalium 70 mg
- Phosphor 50 mg



Wir wünschen
allen ein
frohes Osterfest!