



Tzourcki (Osterbrot)

Zutaten

500g Mehl (Type 405 für einen weichen, luftigen Zopf, Type 550 für einen festeren, brotartigen Zopf)

150ml Milch, lauwarm

100g Zucker

50g Butter

20g frische Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)

3 Eier

½ TL Mahlab, gerieben

½ TL Mastix, gemahlen

1 Prise Salz

Zum Bestreichen und Verzieren:

3 EL Milch

1 Eigelb

Mandelplättchen

1 hartgekochtes, rotes Ei

Zubereitung

Aus den zimmerwarmen Zutaten einen Hefeteig herstellen, in drei gleich große Teile teilen und zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Drei gleich lange Stränge formen, etwas ruhen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Zopf flechten und kranzförmig anordnen. Den Kranz nochmals abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend das Osterei gut einfetten und in der Mitte des Kranzes platzieren. Den Kranz mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und mit Mandelplättchen bestreuen. Im auf 170°C (Umluft) vorgeheizten Backofen circa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.