

# Tsourekia (Osterzopf) bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

300 ml lauwarme Milch, 1,5 Würfel Hefe, 900 gr Mehl, 150 gr Zucker, 1 Prise Salz, geriebene Schale von einer 1/2 Orange, geriebene Schale von einer 1/2 Zitrone, 60 gr Butter, 0,5 Teelöffel zerstoßener Kardamom, 3 Eier, 1 Eigelb, 3 Esslöffel Milch, 3 Eier rot gefärbt (nach Wunsch).

## Die Vorbereitungen:

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Kardamomkapseln mörsern.

Den Abrieb von der Orange und der Zitrone vorbereiten.

## Die Zubereitung:

1. Die Hefe in einer kleineren Schüssel zerbröseln und mit der lauwarmen Milch übergießen. Dazu kommen ca. 4 EL des Zuckers und 200 gr Mehl. Alles miteinander verrühren. Die Schüssel mit Folie bedecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. In eine große Schüssel das restliche Mehl, den restlichen Zucker, Salz, den Schalenabrieb und die Butter geben. Alles miteinander verrühren, bis die Mischung krümelig ist.
3. In die Mitte eine Kuhle drücken und die Hefemischung und die verquirlten Eier dazu geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Dieser Teig muss dann 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat.
5. Nun muss der Teig nochmals durchgeknetet werden, bis er seine ursprüngliche Größe erreicht hat. Den Teig dann in 3 Portionen teilen und lange (ca. 30 cm) Rollen daraus formen. Die Rollen nebeneinander legen und an einem Ende zusammendrücken. Dann einen Zopf flechten und die Enden zusammendrücken.
6. Die roten Eier, falls sie verwendet werden, in den Teig drücken und das Brot auf das vorbereitete Backblech geben. Der Tsourekia sollte nun nochmals 1 Stunde gehen. In der Zeit den Backofen auf 190°C vorheizen.
7. Das Brot sorgfältig mit der verquirlten Ei-Milch bestreichen und 40-45 Minuten backen, bis es goldbraun ist und hohl klingt.
8. Der Tsourekia schmeckt am besten mit Butter bestrichen oder auch mit Marmelade.

Tipp: Ich backe immer gleich mehrere Brote, dann ist die Wartezeit nicht so lang und griechische Familien sind groß ;-)

Gutes Gelingen!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: [www.sehrlecker.de](http://www.sehrlecker.de)