

# Osterzopf

## Teig

400 g Mehl  
1/2 Würfel Germ  
125 ml Milch  
60 g Butter  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und danach ca. 1/2 Std. rasten lassen.

## Fülle

2 Eiklar  
30 g Zucker  
100 g Marzipan  
150 g geriebene Mandeln

Eiklar und Zucker steif schlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

## Glasur

2 EL Staubzucker  
1 EL Wasser  
etwas Zitronensaft

Teig ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Danach einrollen, in der Mitte durchschneiden und kordeln.

Heißluft, 170° Grad, 40 min.

Noch warm mit der Zuckerglasur bestreichen!