

Osterzopf



10-12 Portionen

Zutaten Boden

260 g	Mehl
15 g	Hefe, frisch
12 g	Milch, 3,5%
30 g	Zucker
5 g	Salz
150 g	Ei
150 g	Butter, kühl
120 g	Rosinen (optional)

Eistreich

20 g	Eigelb
20 g	Milch

Topping

100 g	Trockenfondant
20 g	Wasser
30 g	Hagelzucker / alternativ Kandiszucker klein gestossen

Das Tutorial und die Zubereitungsschritte zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

Benötigtes Equipment

[1 kleine Backmatte 30x40 cm](#)

[Kleiner Topf](#)

[Kleiner Schneebesen](#)

[Gummischaber](#)

[Rührlöffel](#)

[2 -3 Schüsseln](#)

Küchenmaschine

[Teigschaber](#)

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen & Genießen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 01.04.2023, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Tutorial zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Das komplette Equipment dazu findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon Beates Masterclasses? Online lernen von Zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du alle Kurse: [Zu den Masterclasses](#)