

Schenna, Südtirol

## Ein süßer Osterzopf zum Fastenbrechen



In den meisten Südtiroler Regionen gehört zum Fastenbrechen am höchsten christlichen Feiertag auch ein Osterzopf. Denn erst nach 40 Tagen Enthaltensamkeit alljährlich von Aschermittwoch bis Gründonnerstag ist dem abendländischen Glauben nach das Naschen von süßen Leckereien wieder erlaubt. Darum wird Osterbrot auch meist gezuckert und als Höhepunkt des sonntäglichen Mahls zu Ehren der Auferstehung Christi serviert. Bis heute hält sich die Tradition, dass junge

Gemeindemitglieder den Alten und Kranken am Karsamstag das herrlich duftende Gebäck vorbeibringen. Bäuerin Martha Thaler vom Zmailerhof in Schenna hat ihr ganz eigenes Rezept der Hefenascherei mit feiner Butter, Vanillearoma sowie Zitronenabrieb. Ihre Familie und Gäste des bereits mehrfach ausgezeichneten Hofschanks oberhalb der Gemeinde bei Meran erfreuen sich jedes Jahr zum Ende der Karwoche an der wohlschmeckenden Köstlichkeit. Das Osterbrot in Form eines Zopfes soll übrigens auf die Verflechtung zwischen Gott und den Menschen hindeuten. [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

*Foto (download): Martha Thalers Osterzopf ist nur eine von vielen traditionellen Spezialitäten, die die Bäuerin in ihrem Hofschank oberhalb von Schenna/Südtirol Familie und Gästen nach der Karwoche zum Fastenbrechen serviert. Bildnachweis: Zmailerhof Schenna*

### Rezept für zwei Osterzöpfe von Martha Thaler/Zmailerhof Schenna

#### Zutaten

600 g Weizenmehl

80 g Zucker

30 g Hefe

70 g Butter

300 ml Milch

3 Eigelbe

1 Ei

2 EL Rum

1 TL Salz  
1 TL Vanillezucker  
Zitronenschale  
1 Eigelb  
etwas Hagelzucker

### **Zubereitung**

Die Hefe in der leicht erwärmten Milch auflösen, eine Prise Zucker hinzufügen und für zirka 15 Minuten gehen lassen. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, in kleine Stücke geschnittene Butter, Ei, Eigelbe, Zitronenschale, Rum und Salz geben. Alles gut mit der aufgegangenen Hefemischung vermengen und mindestens 10 Minuten sorgfältig kneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Diesen leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort erneut 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen, lange Stränge formen und daraus 2 Zöpfe flechten. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit einem Geschirrtuch zudecken und nochmals zirka 30 Minuten gehen lassen. Die Zöpfe mit Eigelb bestreichen und Hagelzucker bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 20 Minuten goldgelb backen.

### **Weitere Auskünfte**

Tourismusverein Schenna    Erzherzog Johann Platz 1/D    I-39017 Schenna, Südtirol/Italien  
Fon + 39 0473 945669    info@schenna.com    www.schenna.com

### **Pressekontakt**

---

#### **Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15  
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

#### **Isabella Modl**

+43 650 2209980  
isabella.modl@hermann-meier.de

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
info@hermann-meier.de  
www.hermann-meier.de