# Karfreitagsbrot

**Zutaten für 1 Brot:**

**Hefeteig:**
125 ml lauwarme Milch
4 Esslöffel Öl
40 g Zucker
1/2 Teelöffel geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
Eine gute Prise Salz
250 g Mehl
15 g Hefe
20 g gemahlene Pistazien
3 Esslöffel Sahne
15 g Kokosflocken
50 g Karotten
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Zimt

Außerdem:
1 Eigelb zum Bestreichen
5 g gemahlene Pistazien

**Zubereitung:**
Die Milch, Öl, Zucker, Zitronenschale, Salz und dem gesiebten Mehl in einer Schüssel mischen. Die Hefe darüber bröckeln und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Karotten schälen, fein reiben und gut ausdrücken.

Den gegangenen Teig in drei etwa gleich große Stücke teilen.
Eines der Teigstücke mit den gemahlenen Pistazien und 1 Esslöffel Sahne verkneten.
Das zweite Teigstück mit den Kokosflocken und 1 Esslöffel Sahne verkneten.
Das dritte Teigstück mit den Karotten, 1 Esslöffel Sahne, Zitronensaft und den Zimt verkneten, evtl. noch etwas Mehl darunterkneten.
Eine Kastenform (Länge 26 cm) einfetten. Die drei verschiedenen Teige zu etwa 40 cm langen Strängen formen und zu einem Zopf flechten. Diesen einmal durchschneiden und übereinander in die Form legen. Den Teig nochmals etwas gehen lassen.
Im vorgeheizten Backofen bei 170°C auf der zweiten Stufe von unten 40-50 Minuten backen.
Das Eigelb mit einigen Tropfen Wasser verrühren und 10 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot damit bestreichen und mit gemahlenen Pistazien bestreuen.
Das Brot 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.