

15 süße Hefezöpfe für den Ostertisch



Ostern steht vor der Tür und da darf natürlich eins nicht fehlen: Ein süßer Hefezopf! Den kaufst du aber nicht beim Bäcker um die Ecke, sondern zauberst ihn mit leckeren Füllungen und Toppings ganz einfach selbst. Unsere Foodblogger haben vielfältige Rezepte für dich, die beim Osterfrühstück auf keinen Fall fehlen sollten.

Hefezopf mit dreierlei Füllung

Mohn, Nuss-Schoko oder doch lieber Marmelade? Maras Rezept nimmt dir die Entscheidung ab, denn es vereint alles in einem. Bei so viel Vielfalt in einem Osterzopf wird jede Naschkatze glücklich. [Zum Rezept](#)



Hefezopf mit dreierlei Füllung © Tamara Staab | Maras Wunderland

Carrot-Cake-Kranz

Karottenkuchen und Osterkranz gehören einfach zum Osterfest dazu. Warum also nicht die beiden Klassiker verbinden und einen saftigen Carrot Cake Kranz backen? [Stephie macht's vor! Zum Rezept](#)

15 süße Hefezöpfe für den Ostertisch



Carrot Cake Kranz © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Schwäbischer Kranz mit Butter-Zimt-Füllung

Zerlassene Butter, Zimt, Zucker und gehobelte Mandeln - diese Zutaten machen den schwäbischen Hefekranz so besonders. Bei Hannah steht diese Variante jährlich auf dem Ostertisch. Hier verrät sie uns ihr Geheimrezept. [Zum Rezept](#)



Schwäbischer Kranz mit Butter-Zimt-Füllung © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Hefekranz mit Quark-Brombeer-Füllung

Das Geheimnis dieses fluffigen Hefezopfs? Veras cremige Quark-Brombeer-Füllung, die den Teig einfach unwiderstehlich saftig macht. [Zum Rezept](#)

15 süße Hefezöpfe für den Ostertisch



Hefekranz mit Quark-Brombeer-Füllung © Vera Wohlleben | Nicest Things

Veganer Nusszopf

Auch Veganer kommen am Ostertisch auf ihre Kosten. Denn mit Mandelmilch und Butter schmeckt Ines Kreation mindestens genauso gut. Die Füllung aus Nüssen und Aprikosenmarmelade setzt dem Ganzen noch die Krone auf. [Zum Rezept](#)



Veganer Nusszopf © Ines Karlin | Münchner Küche

Matcha-Mohn-Hefezopf

Matcha Latte, Matcha-Eis, Matcha-Osterzopf? Oh ja, wir lieben den Grüntee in allen möglichen Variationen - genauso wie Sabrina und Steffen, die dieses Rezept für dich vorbereitet haben. In Kombination mit luftigem Hefeteig und beschwipster Mohn-Vanille-Füllung wirst du auch deine Oma vom Matcha-Trend überzeugen. [Zum Rezept](#)

15 süße Hefezöpfe für den Ostertisch



Matcha-Mohn-Hefezopf © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go



Blaubeer-Hefekranz mit Vanilleglasur © Kathrin Salzwedel | Klara's Life

Blaubeer-Hefekranz mit Vanilleglasur

Wenn der Duft von frisch gebackenem Blaubeer-Hefekranz durch die Wohnung zieht, kann der Tag nur schön werden. Klaras fruchtig-saftiges Exemplar ist schnell gemacht und auch noch vegan. [Zum Rezept](#)

Gefüllter Hefezopf mit Marmelade

Auch bei Ela darf der Hefezopf nicht auf dem Ostertisch fehlen. Sie hat uns einen klassischen Hefezopf mit süßer Marmeladenfüllung mitgebracht - so einfach und so gut. [Zum Rezept](#)

15 süße Hefezöpfe für den Ostertisch



Gefüllter Hefezopf mit Marmelade © Michaela Harfst | Transglobalpanparty

Osterzopf mit einer Pistazien-Marzipan-Füllung

Bei Verena wird der traditionelle Osterzopf mit Pistazien und Marzipan veredelt. Nachbacken lohnt sich! [Zum Rezept](#)



Osterzopf mit einer Pistazien-Marzipan-Füllung © Verena Pelikan | Sweets and Lifestyle

Mini Mohn Babkas

Warum nicht einfach Osterzöpfe im Miniformat backen? Tine macht es vor und hat diese leckeren Mohn-Küchlein gezaubert. Sie sind nicht nur hübsch anzuschauen, sondern schmecken luftig-leicht und sind perfekt für den Ostertisch. [Zum Rezept](#)

15 süße Hefezöpfe für den Ostertisch



Mini Mohn Babkas © Christine Garcia Urbina | trickytine

Schokoladiger Osterzopf

Als absoluter Schocoholic darf in Sylvis Osterzopf eins nicht fehlen - Schokolade! Der Hefeteig mit der gewissen süßen Note wird mit Sicherheit zum Highlight auf deinem Ostertisch. [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Schokoladiger Osterzopf © Sylvana Kiehr | Sylvis Lifestyle

Gefüllter Hefezopf mit Himbeerkonfitüre

Wie heißt es doch so schön? Auf die inneren Werte kommt es an! Das trifft auch auf Jessicas Hefezopf zu, denn in seinem Inneren verbirgt sich ein hübsches Muster aus fruchtiger Himbeer-Konfitüre. [Zum Rezept](#)



Gefüllter Hefezopf mit Himbeerkonfitüre © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Hefezopf mit saftiger Marmeladenfüllung

Julias Hefezopf ist so wunderbar fluffig, dass er auch ohne Füllung schmecken würde! Aber darauf verzichten solltest du keineswegs. Marmelade, Walnüsse und Mandeln verleihen der Leckerei den letzten Schliff. [Zum Rezept](#)

15 süße Hefezöpfe für den Ostertisch



Hefezopf mit saftiger Marmeladenfüllung © Julia Zimmermann | Naschen mit der Erdbeerqueen

Pistazien-Brioche-Schnecke

Catrin lässt unsere Herzen mit einer leckeren Brioche-Schnecke höher schlagen. Für ordentlich Überraschung sorgt die aromatische Pistazien-Füllung. [Zum Rezept](#)



Pistazien-Brioche-Schnecke © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Klassischer Osterzopf mit Rosinen und Mandelsplittern

In dieser Runde darf natürlich auch ein klassischer Osterzopf ohne Füllung nicht fehlen. Mit Rosinen gespickt, knackigen Mandelblättchen bestreut und deinem Lieblingsaufstrich machst du jeden Osterbrunch zum Fest.. [Zum Rezept](#)



[Klassischer Osterzopf mit Rosinen und Mandeln](#)