



Neujahres-Brezel

Zubereitungszeit: 180 Minuten

Grundmenge: 1 Brezel (halbes Backblech, ca. 630 g)

Mengenplanung: 6 Personen

Zutaten:

- 325 g Weizenmehl Type 405
- 50 g Zucker
- 45 g Butter
- 1 Ei
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1/2 TL Salz
- 125 ml Milch, lauwarm
- 21 g Hefe, frisch



Sonstiges:

- Kondensmilch oder Kaffeesahne

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch auflösen
2. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken ca. 10 Minuten kräftig durchkneten
3. Teig bedecken und an einem warmen Ort 90 Minuten ruhen lassen
4. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmal von Hand kurz durchkneten
6. Aus dem Teig großzügig eine Brezel formen und auf das Backblech legen
7. Mit einem Tuch bedecken und nochmals 45 Minuten ruhen lassen
8. Brezel mit der Kondensmilch einpinseln und im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen
9. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen