

Neujahrsbrezel

Ihr braucht für den Teig:

- 500g Weizenmehl
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 100g Zucker
- 1 TL Salz
- 175-200g handwarme Milch
- 100g zimmerwarme Butter
- 1 Ei

Für das Backen: 1 Ei, 2 EL Zucker, 1/2 TL Salz, 1 EL Milch, Hagelzucker

Die als Glücksbringer geltenden Neujahrsgebäcke, sind ein beliebtes Gebäck das am Neujahrmorgen verschenkt wird. Das Gebäck soll vor Krankheit, Unglück und Hunger schützen.

1. Zunächst wird ein einfacher Hefeteig hergestellt. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und die Trockenhefe untermischen. Zucker und Salz dazugeben, dann 175ml der handwarmen Milch dazu gießen, die warme Butter draufgeben und dann das Ein darüberschlagen.
2. Mit dem Knetaken oder den Händen einige Minuten gründlich verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Wenn der Teig zu trocken ist noch etwas Milch zugeben, wenn er zu feucht ist etwas Mehl dazugeben.
3. Nun braucht der Teig erstmal Ruhe. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort ohne Zugluft stellen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Nach dem ersten Gehen den Teig nochmal durchkneten und dann zu einer großen oder mehreren kleinen Breze(n) formen.
5. Die geformte(n) Breze(n) auf ein Backblech mit Backpapier legen und nochmals abgedeckt gehen lassen (ca. 1 Stunde).
6. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Ei, Zucker, Salz und Milch zu einem Guss verquirlen und damit die Breze bestreichen. Jetzt noch mit Hagelzucker bestreuen.
8. Je nach Größe bis zu 30 Minuten backen, die Brezen sollten goldgelb sein.

