

Brezeln

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

100 ml Milch

100 g Schlagsahne

50 g Butter oder Margarine

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

Außerdem:

1 EL Kondensmilch

50 g Hagelzucker oder gehackte Mandeln



etwa 25 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Brezeln mit Punschaufstrich servieren.

1. Vorbereiten: Milch und Schlagsahne in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2. Hefeteig: Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker und die warme Milch-Sahne-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Anschließend den Teig zu bleistiftdicken Rollen (etwa 30 cm) formen. Rollen zu Brezeln schlingen, mit Kondensmilch bestreichen, mit Hagelzucker oder gehackten Mandeln bestreuen und auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

4. Brezeln mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 3 g, Kh: 13 g, kJ: 366, kcal: 87