




Brezeln

Süßes Kleingebäck mit Hagelzucker.

etwa 25 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

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

1 Vorbereiten:

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

2 Hefeteig zubereiten:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brezeln mit Punschaufstrich servieren.

