

Neujahrsbrezel

Das Verschenken von Neujahrsbrezeln ist in vielen Regionen Tradition. Mit diesem Rezept lässt sich ganz einfach eine fluffige Neujahrsbrezel selber backen.

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

30 g Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Milch

Hagelzucker

Wie backe ich eine Neujahrsbrezel?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, 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. Backblech mit Backpapier belegen. Eigelb mit Milch verrühren.



3 Neujahrsbrezel formen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Etwa 1/3 des Teiges abnehmen. Aus dem übrigen Teig eine etwa 120 cm lange Rolle formen, die in der Mitte dicker ist und an den Enden dünner ausläuft. Die Rolle zu einer Brezel formen, auf das Backblech legen und etwas flach drücken. Aus dem übrigen Teigdrittel 3 etwa 45 cm lange Rollen formen und zu einem dünnen Zopf flechten. Das dickere Mittelstück der Brezel mit etwas Eigelb-Milch bestreichen, den Zopf auflegen und andrücken. Die Brezel noch einmal so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 4 Die Brezel mit der Eigelb-Milch bestreichen und mit Hagelzucker betreuen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 25 - 30 Min.

Die Neujahrsbrezel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus dem Teig können auch 6 kleine Brezeln gebacken werden. Hierzu den Teig in 6 gleich große Stücke teilen, zu etwa 70 cm langen - in der Mitte dickeren und an den Enden dünneren - Rollen formen und zu Brezeln formen. Diese zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Mit Eigelb-Milch bestreichen und bei gleicher Temperatur etwa 15 Min. backen. Zu diesen Brezeln einfach Butter servieren. Sie schmecken sehr gut zum Neujahrsfrühstück.
- Die Brezel ist einfridgeeignet. Sie schmeckt besonders gut, wenn sie vor dem Servieren etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufgebacken wird.

