

Neujahrs-Brezel



| <u>Zutaten</u> | <u>Zubereitung</u> |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl• 30 g Hefe• 60 g Zucker• 1/4 lauwarme Milch• 60 g Butter• 1 Ei• 1 Prise Salz• Abgeriebene Schale von 1 Zitrone• 1 Eigelb• Für das Backblech: Margarine | <ol style="list-style-type: none">1. Ein Backblech leicht einfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken und die zerbröckelte Hefe darin mit etwas Zucker, Mehl und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.2. Restlichen Zucker, geschmolzene Butter, Ei, Salz und Zitronenschale mit dem Hefevorteig verkneten, bis dieser Blasen wirft. Weitere 15 Minuten gehen lassen.3. Backofen auf 220° vorheizen. Aus dem Teig drei Stränge von 60 cm Länge rollen, deren Enden schmaler sind. Aus den Strängen einen Zopf flechten und daraus eine Brezel formen.4. Brezel auf Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.5. Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30 Minuten backen. |

Aus: Backvergnügen wie noch nie. GU.