

Rezept des Monats Neujahrsbezeln

Früher wurde in den Gaststätten im Markgräflerland Karten gespielt, der Gewinner erhielt als Siegprämie eine Neujahrsbrezel, auf die alle Kinder zuhause schon sehnsüchtig gewartet haben. Vor allem die Patenkinder wurden damit beschenkt. Noch heute backt Susanne Fräulin in Alufolie gewickelte 1 Cent Stücke in den Teig. So freuen sich die Finder auf ein Glücksjahr.

Zutaten

- ♥ 500 Weizenmehl 405 oder 550
- ♥ 80 g Zucker
- ♥ 5 Gramm Salz
- ♥ 1 Ei
- ♥ 200 ml Milch
- ♥ 20 Gramm Hefe
- ♥ 80 g Butter

Zum Bestreichen

- ♥ 1 Ei mit etwas Milch verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Butter vermischen, 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Die kalte Butter nun in Stückchen zugeben und so lange kneten bis alle Butter aufgenommen ist. Es entsteht ein glatter seidiger Hefeteig. Den Teig 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in 2 Teile aufteilen: 1 Teil etwa 2/3 für den Brezelkörper den Rest für den Zopf den man als Verzierung auf den dickeren Teil des Brezelrückens legt.

Mit Eigelb bestreichen. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Backen bei 180 ° 25 - 35 Minuten.