

Neujahrsbrezel wie vom Bäcker

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 21 g Frischhefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 75 g Butter (weich)



Zum Bestreichen:

- 1 Ei

Zum Bestreuen:

- 2 EL Hagelzucker

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch ganz leicht in einem kleinen Topf (sie sollte nicht wärmer als 37°C werden). Gib die Butter hinein und lasse sie schmelzen. Rühre auch den Zucker unter. Brösel die Hefe hinein und verrühre sie, so dass sie sich auflöst. Nimm den Topf zur Seite. Gib das Mehl mit Salz und Ei in eine Schüssel. Füge die Hefemilch hinzu und knete alles gut durch. Gib den Hefeteig in eine Schüssel und lasse ihn abgedeckt eine Stunde gehen.
2. Nimm 2/3 vom Teig ab.
3. Forme eine Rolle und daraus eine große Brezel.

4. Teile den restlichen Teig in 3 Stücke und forme daraus Rollen. Flechte sie.
5. Verquirle das Ei und pinsel die Brezel damit ein.
6. Lege den geflochtenen Hefezopf auf die Brezel. Bestreue die Brezel mit Hagelzucker. Decke die Brezel mit einem Tuch ab und lasse sie nochmal 15 Minuten gehen. Heize in dieser Zeit den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
7. Backe die Neujahrsbrezel für 35 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

