

Neujahrsbrezen (ca. 12 Stück)



Teig:

270 g Mehl (Typ 550)
100 g Milch
50 g Sahne
17 g frische Hefe
30 g geschmolzene Butter
30 g Vanillezucker (selbstgemacht)
1 Ei (M)
1 g Salz
1 TL gemahlene Kardamom (optional)

zum Bestreichen:

2 EL geschmolzene Butter
2 TL Zimt
etwas Hagelzucker

nach Geschmack:

Puderzuckerglasur aus Puderzucker und Wasser



So geht's

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben. Die flüssigen Zutaten verquirlen und zum Mehl geben, die Hefe darüber bröseln. Mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, das Salz hinzugeben. 8 bis 10 Min. mit dem Knethaken rühren. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl zugeben.

Den Teig kurz mit der Hand zu einer Kugel kneten und in einer Schüssel für 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig erneut durchkneten, in 11 Teile teilen. Die einzelnen Teile zu einer dünnen Wurst rollen und die Brezen formen. (Bei der Größe der Brezen darauf achten, dass der Teig nochmal aufgeht) Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Butter mit dem Zimt verrühren, die Brezen bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. 30 Min. gehen lassen und backen.

Backzeit: ca. 15 Min. bei 185 °C (175°C Heißluft)

Aus dem Ofen nehmen und am gleichen Tag genießen. Wenn gewünscht,

können die Brezen noch warm mit Puderzuckerglasur bestrichen werden, so bleiben sie länger saftig.