

Neujahrs Brezel

Die als Glücksbringer geltenden Neujahrsbrezel ist ein beliebtes Gebäck das am Neujahrsmorgen verschenkt und vielerorts auch gemeinsam verzehrt wird. In seiner ursprünglichen Bedeutung sollte das Gebäck vor Krankheit, Unglück und Hunger schützen. Zudem symbolisiert die Brezel Verbundenheit und soll Glück und Gesundheit bringen.

Zutaten:

1000 g Weizenmehl Typ 405
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
0,4 l lauwarme Milch
150 g flüssige, abgekühlte Butter oder Margarine
2 gestrichene Teelöffel Salz
3 Eier
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
1 Eigelb zum bestreichen

So wird's gemacht:

In das Mehl eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker bestreuen und mit etwas lau-warmer Milch zu einem kleinen Vorteig anrühren. 10 Minuten gehen lassen. Den Vorteig mit dem Mehl mischen. Alle anderen Zutaten dazugeben, mischen, dann unter Abschlagen langsam die restliche Milch dazugießen, bis sich ein knetfähiger Teig ergibt. Der Teig darf nicht zu weich sein.

Den Teig in drei bis vier Stücke teilen und diese abgedeckt 15 Minuten kühl gestellt ruhen lassen.

Mit dem Formen beginnen: Von einem Stück Teig nochmals 3 kleine Teile abtrennen. Das große Stück zu einer langen Wurst, mindestens 1 Meter lang, ausrollen. Dabei das mittlere Drittel dicker lassen. Auf einem eingefettetem Backblech eine Brezel formen. Aus den kleinen Stücken drei lange Stränge ausrollen und daraus einen Zopf flechten. Den dickeren Teil der Brezel mit Eiweiß betreichen und den Zopf draufsetzen. Die Brezel mit Eigelb bestreichen.

Bei 200 °C ca. 20 Minuten Backen.

Wichtig:

Die für das Mehlquantum gering erscheinende Hefemenge nicht vergrößern! Die Brezeln verlieren sonst ihre Form. Die Teigstücke rollt oder formt man am besten auf Backtrennpapier und hebt sie damit auf das Backblech.