



Neujahrsbrezel

Am Morgen des ersten Januars verschenkt bringt ein Hefengebäck Glück und Segen



90 Minuten



4-6 Portionen

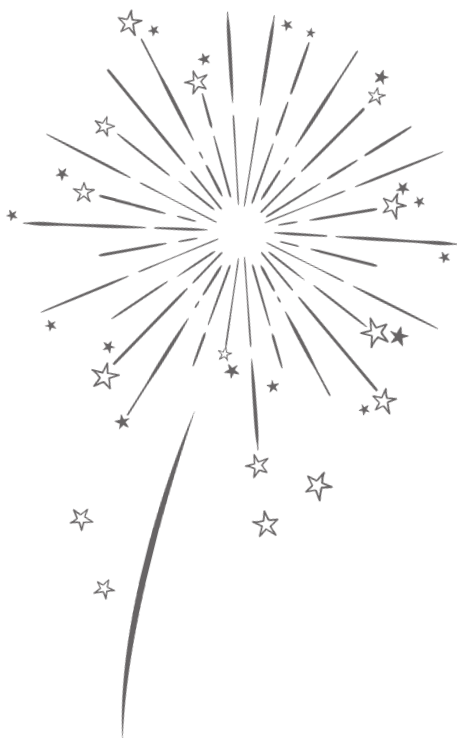


mittel

Zutaten

- 375 Gramm Mehl
- 20 Gramm Hefe
- 50 Gramm Butter
- 3 Esslöffel Schmand
- 1 Ei
- 30 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- Muskatnuss
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Eigelb

Zum neuen Jahr soll ein süßes Gebäck traditionell Glück und Segen bringen. Diese Brezel aus Hefeteig macht das ganz bestimmt und schmeckt am besten lauwarm aus dem Ofen – mit etwas Butter, Rübenkraut oder Honig. In der Eifel war es im 19. Jahrhundert Brauch, am Neujahrmorgen Hefebrote in Form von eingepressten Bildwerken zu verschenken. Berichtet wird auch von der Tradition, einen Teil der Gebäckreste zu trocknen, zu zerkleinern und auf den Feldern zu verteilen – damit es im gerade begonnen Jahr eine reiche Ernte gibt.



Zubereitung

- 1** Zunächst das Mehl in eine Schale geben, in eine Mulde die Hefe hinein würfeln. Nun die Milch lauwarm hinzugießen und einen Teig anrühren.
- 2** Den Teig zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3** Die Butter schmelzen, Schmand, Zucker, Salz, etwas geriebene Muskatnuss sowie den Abrieb einer Zitrone miteinander verrühren.
- 4** Diese Zutaten nun unter den Teig rühren. Alles zu einem Hefeteig kneten und erneut 20 Minuten ruhen lassen.
- 5** Bei Bedarf, falls der Teig zu feucht ist, noch etwas Mehl unterkneten.
- 6** Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- 7** Aus dem Teig drei circa 50 Zentimeter lange Stränge formen, diese flechten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einer Brezel legen.
- 8** Nochmals abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.
- 9** Die Brezel mit Eigelb bestreichen und zum Schluss im Ofen für 20 Minuten backen.