REZEPT FÜR SÜSSE BREZELN

SÜSSE BREZELN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 10 Stück | 70 Min. | plus Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 200 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 500 g Mehl
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 40 g weiche Butter
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 2 EL SweetFamily Hagelzucker

3223

ZUBEREITUNG

1.Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 6 EL Milch glattrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und Hefemilch hineingießen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2. Zucker, Butter, restliche Milch, Salz und 1 Ei zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Teig nochmals kurz durchkneten und in 10 Portionen teilen. Auf etwas Mehl jeweils zu einer langen Rolle formen und zu einer Brezel formen, Enden gut festdrücken. Auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Übriges Ei verquirlen, Brezeln damit bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

4. Bleche nacheinander im heißen Ofen 15-20 Minuten backen, bis die Brezeln goldgelb sind.