Osterbrezeln

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Osterbrezeln -

Zutaten:

- 80g weiche Butter oder Margarine
- 500 g Mehl
- 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 1/4 l lauwarme Milch
- 1 Ei
- 1 Priese Salz

Zum Verzieren

- 1 Eigelb
- Hagelzucker

Zubereitung des Hefeteiges

Alles Mehl in die Backschüssel schütten. In die Mitte eine kleine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Eine Prise Zucker und ein wenig lauwarme Milch hinzugeben. Nun mit einem Löffel glattrühren. Es entsteht ein weicher Teig, der sogenannte Vorteig. Er muß zehn Minuten an einem warmen Platz stehen und mit einem sauberen Tuch abgedeckt werden.

Zu dem fertigen Vorteig alle restlichen Zutaten geben und mit dem Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zusammenrühren. Sobald der Teig glatt und glänzend aussieht, ist er fertig. Decke ihn gut zu. Mindestens 20 Minuten muß er an einem warmen Platz stehen. Erst wenn er doppelt so groß ist wie zuvor, kannst du ihn weiterverarbeiten.

Zubereitung der Brezeln

Schneide von dem fertigen Teig eine dicke Scheibe ab. Daraus rollst du daumendicke Würste und legst sie danach zu Brezeln auf das mit Backpapier ausgelegte oder gut gefettete Backblech.

Sind alle Brezeln geformt, sollten sie noch einmal 20 Minuten Zeit haben zu "gehen". Dann geht's in den Endspurt. Die Brezeln mit Eigelb bestreichen, das du vorher mit etwas Wasser verrührt hast, und mit Hagelzucker bestreuen. Nun können die Brezeln in den vorgeheizten Backofen. Bei 200 Grad müssen die Brezeln 10 bis 15 Minuten backen.

Zuletzt läßt du sie am besten auf einem Kuchengitter auskühlen.

Inhalt mit freundlicher Unterstützung von
www.rezeptschatz.de
Date: Mon, 23 Feb 2009 15:26:56 +0100

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED