

Neujahrsbrezel mit frischer Rosenhofmilch

Zutaten

1kg Mehl
50g Hefe
3/8 l Rosenhofmilch
100g Butter
150g Zucker
1 TL Salz
Ei zum Bestreichen
2 EL Hagelzucker
Öl

Schon mit
einer herzhaften
Füllung probiert?



So wird's gemacht:

- 1 Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Zum Mehl geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Vorteig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2 Die Butter zerlassen und mit dem Zucker und Salz zum Teig dazu geben. Zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 4 Den Teig nochmals gut durchkneten und in 3 gleich große Portionen teilen. Daraus jeweils eine Rolle formen, kreuzweise übereinander legen und im Uhrzeigersinn einen Zopf daraus flechten. Zu einer Brezel formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
- 5 Herausnehmen mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Vor dem servieren vollständig abkühlen lassen.

Herzhafte Füllung:

Brezel aufschneiden und die untere Hälfte mit Kräuterfrischkäse bestreichen. Mit Salatblättern, Aufschnitt (Schinken, Salami und Schweinebraten) und Käse belegen. Geschnittene Gurken, Eier und Tomaten darauflegen und mit der oberen Hälfte der Brezel abschließen.