

Neujahrsbrezel

Zutaten

250 ml Milch
100 g Butter
450 g Dinkelmehl Typ 630
40 g Rohrohrzucker
10 g Hefe
1 Prise Zitronensalz
etwas Tonkabohnenabrieb

Außerdem

1 Eigelb
etwas Milch
Hagelzucker



Zubereitung

1. Tonkabohnenabrieb in die Milch geben und Butter darin schmelzen lassen. Wieder abkühlen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und die abgekühlte Butter-Milch-Mischung dazugeben. Grob verrühren und ca. 20 Min. quellen lassen.
3. Rohrzucker, Salz und Hefe zur Mehlmischung geben und zu einem Teig verkneten.
4. Teig abgedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen.
5. Nach dem Gehen Teig in 4 ca. gleich große Stücke teilen. Aus jeweils zweien eine Brezel formen.
6. Die anderen beiden Stücke in je drei Teile teilen und diese zu ca. 35 cm langen Strängen rollen. Aus den Strängen zwei Zöpfe flechten.
7. Jeweils einen Zopf auf die dicke Seite der Brezel legen und leicht festdrücken.
8. Abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
9. Eigelb mit Milch vermischen und die Brezeln damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.
10. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Brezeln ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.