



## Neujahrs-Brezel

---

Rezept ergibt ein süßes Brezel. Zu Silvester gebacken, schmeckt das Brezel am besten am Neujahrs-Morgen zum Frühstück.

### Zutaten:

---

500g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
100g Zucker  
1 Prise Salz  
Zitronenschalen-Aroma oder Citroback  
100g Butter oder Margarine  
250 ml Milch

1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen  
Hagelzucker zum verzieren.

### Zubereitung

---

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Citroback mischen. Butter in Flocken zur Mehlmischung geben und alles zusammen mit der lauwarmen Milch durchkneten. Wenn der Teig zu schwer wird, den Teig mit etwas Milch geschmeidiger machen.

Den Teig an einem warmen Ort für länger als 30 Minuten gehen lassen. Das Teigvolumen soll sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.

Den Teig nochmal durchkneten und erneut gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt. Danach erneut durchkneten und aus dem Teig eine lange Rolle formen. Die Teigrolle auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einem Brezel legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad, Gasherd Stufe 3) für etwa 30 Minuten backen.

Eigelb und etwas Milch verquirlen. Brezel aus dem Ofen holen, mit der Eigelb-Mischung bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Danach noch einmal 10 Minuten weiterbacken.