



ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STD. 45 MIN | BACKZEIT: CA. 20
MIN | BREZELN: 6



ZUTATEN

Für den Teig:

250g Mehl
1/2 Würfel Hefe
75ml Milch
40g Zucker
75g Sauerrahm oder Naturjoghurt
40g weiche Butter

Zum Bestreichen:

1 TI Butter
2 EL Milch
Hagelzucker oder Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln, Zucker hinzugeben und mit etwas Mehl vom Rand und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Schüssel zudecken und den Teig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Nun den Joghurt, das Salz und die Butter zugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dabei den Tag so lange schlagen, bis dieser sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Die Schüssel nochmals abdecken und den Teig weitere 30 Minuten gehen lassen.

Die Hände mit Mehl bestäuben und aus dem Hefeteig Rollen formen. Die Rollen dann zu Brezeln zusammenlegen. Die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Butter mit der Milch erwärmen, glatt rühren und die Brezeln damit bestreichen.

Wer mag, evtl. mit Zucker oder Hagelzucker bestreuen.