HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Martinsbrezel

Eine süße Brezel, je nach Region in Zucker gewälzt oder mit Hagelzucker bestreut.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

(für 8 normalgroße oder 4 riesige Martinsbrezeln)

100 g Butter

250 ml Milch (plus etwas Milch zum Einpinseln)

1/2 Würfel frische Hefe

500 g Mehl (plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche)

1/2 TL Salz

100 g Zucker

Hagelzucker

Zubereitung

1. Zuerst gebt ihr 100 g Butter und 250 ml Milch in einen Topf und schmelzt bzw erwärmt das Ganze auf kleiner Flamme. Das Butter-Milch-Gemisch sollte nur lauwarm sein und nicht blubbern. Dann krümelt ihr ½ Würfel frische Hefe in den Topf und rührt so lange mit dem Schneebesen, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Dann gebt ihr 500 g Mehl, ½ TL Salz und 100 g Zucker in eine Schüssel, verrührt alles miteinander und gebt dann die flüssige Butter-Milch-Hefe-Mischung dazu. Knetet das Ganze jetzt mehrere Minuten, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.
3. Damit die Hefe ihren Job machen kann, braucht sie Ruhe. Und wir haben von Cynthia Barcomi gelernt: „Man darf Hefe nicht hetzen!“ Also gebt der Hefe jetzt ein bis 2 Stunden Zeit, damit sie arbeiten kann. Ihr könnt den Teig auch abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, dann auf Zimmertemperatur bringen und weiterverarbeiten.
4. Gebt den Teig jetzt auf eine Arbeitsfläche und formt 4 bis 8 gleich große Kugeln daraus – je nachdem, ob ihr 8 kleine oder 4 große Martinsbrezeln wollt. Rollt die Kugeln mit den Handflächen zu einer länglichen Wurst und formt daraus die Brezel. Erklär-Videos dazu gibt es haufenweise im Netz. Ich mache euch auch eins und poste es auf Instagram.
5. Legt die Brezeln jetzt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, pinselt sie mit Milch ein und streut Hagelzucker darüber. Ihr könnt statt Milch auch ein Eigelb nehmen. Dann lasst ihr die Brezeln nochmal 15 bis 20 Minuten unter einem sauberen Küchentuch ruhen.
6. Backt die Martinsbrezeln dann ca. 30 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze. Fertig. Dieses Rezept könnt ihr übrigens auch nehmen, wenn ihr Weckmänner/Stutenkerle etc machen wollt. Die müsst ihr dann nur entsprechend formen.