# Neujahrsbrezel/Neujahrsringe




Dieses Foto hat uns freundlicherweise Karin Weber zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

## Zutaten

### Hefeteig:

- 350 g Mehl
- 20 g Hefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 50 g Butter
- 3 Esslöffel saure Sahne
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Muskat
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

### Außerdem:

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Fett für das Backblech

# Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln.
2. Mit Milch und Mehl zum Vorteig verrühren und 15 Minuten gehen lassen.
3. Butter flüssig werden lassen und mit saurer Sahne, Ei, Zucker, Salz, Muskat und Zitronenschale zum Vorteig geben.
4. Zu einem glatten, festen Hefeteig kneten. Teig 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Aus dem Teig drei Stränge von 50 cm Länge rollen. Die Stränge sollen zu den Enden hin dünner werden.
6. Davon einen Zopf flechten und diesen zu einer Brezel legen.
7. Auf ein gefettetes Backblech geben und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals 20 Minuten gehen lassen.
8. Oberfläche mit Eigelb bestreichen. In den vorgeheizten Ofen bei 220°C etwa 20 Minuten backen.

Tipp:

Aus dem Teig kann man auch Neujahrsringe formen. Einfach kleinere Teigstücke abwiegen (130 g), dann die Teigstränge 50 cm rund ausrollen und dabei achten, dass die Stränge zu den Enden hin dünner werden. Nun werden die beiden Enden miteinander verschlungen und ganz knapp oben festgedrückt, so dass ein großer Ring entsteht und oben nur die Drehung zu sehen ist.