Allerseelenbrezen

Zutaten für 6 Brezen:



Teig:
600 g Mehl
100 ml lauwarme Milch
25 g Hefe
125 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zitronenschale (unbehandelt)
125 g Butter oder Margarine
125 g Quark
2 Eier

Außerdem:
ein Eigelb mit etwas Milch vermischt
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Alle Zutaten miteinander verkneten, und abgedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und 250 g große Stücke abwiegen. Lange Brezenstränge ausrollen und zu einer Brezel formen. Je 2 Brezeln auf ein Backblech mit Backpapier setzen und zugedeckt nochmals etwa 1 1/2 – 2 Stunden gehen lassen. Mit dem Gemisch aus Eigelb und Milch kurz vor dem Backen bestreichen
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.