Karnevalsbrezen

Zutaten:



Teig:
500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Außerdem:
2 kg Pflanzenfett oder Öl
Zucker zum wälzen

Zubereitung:
Alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Anschließend Teig zugedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
120 g schwere Teigstücke abwiegen und zu Brezeln formen. Brezeln auf etwas größere Backtrennpapierstücke legen. Jede

Brezel auf ein eigenes Stück und auf die Backbleche geben. Mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken) zudecken.
Darauf achten, dass die Tüte die Brezeln nicht berührt. Teiglinge etwa 3 Stunden bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen.
Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Brezeln mit dem Backpapier anheben und vorsichtig, mit der Oberseite nach unten in das Fett legen, Backpapier entfernen und den Deckel darauf geben. Nachdem die Brezeln eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden. Den Deckel jetzt weglassen. Insgesamt 2 mal auf jeder Seite backen. Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen. In Zucker wälzen.