

## Rezept

# Neujahrsbrezel

## Zutaten

Für den Teig:

500g HUBER-MÜHLE  
Weizenmehl  
Type 1050  
1 Hefewürfel oder  
1 Pck. HUBER-MÜHLE  
Trockenbackhefe  
100g weiche Butter  
100g Rohrzucker  
Abgeriebene Schale  
einer halben  
unbehandelten Zitrone  
1 Ei  
1 Prise Salz  
150 – 200ml lauwarme  
Milch

Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
etwas Milch

## Zubereitung

Die frische Hefe (zerbröselt) oder die Trockenbackhefe zusammen mit etwas Zucker und ca. 50ml lauwarmer Milch in einer kleinen Schüssel anrühren. Diese ca. 15min stehen lassen, bis die Hefe beginnt zu schäumen. Anschließend alle Zutaten zusammen in einer Schüssel zu einem Hefeteig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 – 40min gehen lassen.

Danach den Teig zu einer langen Rolle formen, zu einer Brezel drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Brezel damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30min backen.