

# Rezept

## Neujahrsbrezel mit Hefeteig-/Zopfmehl

### Zutaten

Für den Teig:

500g **HM-Hefeteigmehl**  
(halbe Packungsmenge)

1 Pck. Trockenbackhefe  
(in der Packung  
enthalten)

300ml Milch

Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
etwas Milch

### Zubereitung

Hefeteigmehl, Milch und Trockenbackhefe mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

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.

Nochmals 20min gehen lassen.

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

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

Wir wünschen gutes Gelingen!

Und einen guten Rutsch ins neue Jahr!