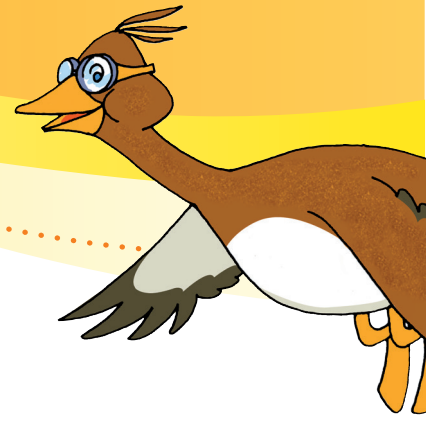


Süße Martinsbrezeln



Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 150 ml Milch (Zimmertemperatur)
- 75 g Zucker

- 150 g Naturjoghurt
- 75 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Schritt 1



Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in der Mitte formen. Die Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker darüber streuen. Den restlichen Zucker am Mehlerand verteilen. Die Milch in die Mulde geben.



Schritt 2

Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3



Alle Zutaten zum Vorteig geben und verkneten.



Schritt 4

Weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Schritt 5



Anschließend Hände mit Mehl bestäuben, den Teig erneut durchkneten.

Schritt 6



Danach zerschneiden und Rollen formen.

Schritt 7



Diese zu Brezeln zusammenlegen.

Schritt 8



Bevor die Brezeln in den Ofen wandern, mit einem Gemisch aus Eigelb und Kondensmilch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Schritt 9



Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20-25 Minuten hellbraun backen.

Frisch aus dem Ofen schmecken die Brezeln besonders lecker!

