

SÜSSE BREZELN



SÜSSE BREZELN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 10 Stück | 70 Min.

Zutaten

- 200 ml Milch
- 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- 500 g Mehl
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 1/2 TL Salz
- nach Bedarf SweetFamily Hagelzucker



_466

ZUBEREITUNG

Die [Hefe](#) zerbröseln und mit sechs Esslöffeln Milch glattrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die Hefemilch dazu gießen. Zugedeckt zehn Minuten gehen lassen.

Zucker, Butter, restliche Milch, Salz und ein Ei vorsichtig dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. [Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen](#). Noch einmal kurz durchkneten und in zehn gleichgroße Portionen teilen. Jede Kugel zu einer langen Rolle formen und zu in die typische Brezelform legen. Mit dem verquirlten Ei bepinseln und anschließend mit [Hagelzucker](#) bestreuen.

[Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.](#)