

Süße Martinsbrezeln aus lockerem Hefeteig

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 150 ml Milch
- 75 g Zucker
- 150 g Sauerrahm oder Naturjoghurt
- 75 g weiche Butter
- 1 TL Butter
- 2 EL Milch
- Zucker oder Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, etwas Mehl vom Rand und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Joghurt, Salz und Butter zugeben und zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Mit bemehlten Händen aus dem Teig zunächst Rollen und dann Brezeln formen. Brezeln auf ein Blech mit Backpapier legen. Butter mit Milch erwärmen, glatt rühren und die Brezeln damit bestreichen. Evtl. mit Zucker oder Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen werden die Brezeln bei 200°C hellbraun gebacken.