

Martinsbrezeln - Hefeteig (8 Stück)

Zutaten

Hefeteig

- 250 ml Milch
- 12 g Hefe
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl

Glasur

- 25 g geschmolzene Butter
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung (insgesamt ca. 2,5 Std.):

- die Butter erwärmen / flüssig
- Mehl in eine große Schüssel geben
- in der Mitte (Mehl eine Mulde) drücken
- Hefe hineinbröseln
- etwas Milch hinzugeben und die Hefe auflösen
- restliche Zutaten dazugeben
- so lange verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht
- Teig abgedeckt (Deckel / Küchentuch) und an einem warmen Ort (ohne Zugluft) stellen und gehen lassen,
- nach ca. 1 Std. sollte der Teig aufgegangen sein,
- Teig in 8 gleichgroße Portionen teilen (ca. 120 g)
- kneten und lange „Teigwürste“ formen (ca. 50 cm lang)
- dann Brezeln (direkt auf Backpapier / Blech) formen und die Endstücke unter der Brezel zusammenstecken
- Brezeln nochmals an einem warmen Ort aufgehen lassen (ca. 45 Minuten)
- alternativ Backofen auf 50 Grad erhitzen – ausschalten – die Bleche bzw. die Brezeln mit feuchtem Geschirrtuch abdecken und im warmen Ofen aufgehen lassen (ca. 45 Minuten)

Backen

- Backofen vorheizen
- Ober-/Unterhitze: 230 Grad (empfehlenswert!)
- Heißluft: 210 Grad (geht auch)
- mittlere Schiene (8 – 10 Minuten backen)
- noch warme Brezeln mit geschmolzener Butter bestreichen und im Zuckergemisch (flacher Teller) wenden.

Martinsbrezeln – Quark-Öl-Teig (4 Stück)

Zutaten

Quark-Öl-Teig

- 250 g Quark
- 75 ml Öl
- 75 ml Milch
- 220 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker



Glasur

- 1 Eigelb und etwas Milch
- Hagelzucker Zucker

Zubereitung (insgesamt ca. 2 Std.)

- Quark, Öl und Zucker gut verrühren (große Schüssel)
- Mehl (475 g), Backpulver und Salz mischen (extra Schüssel)
- Mehl-/Quarkgemisch und Vanillezucker verrühren und zu einem glatten Teig kneten
- klebrigen Teig aus der Schüssel nehmen, mit dem restlichen Mehl und mit den Händen kneten (Arbeitsplatte)
- den Teig (klebt noch etwas) in eine Frischhaltefolie einrollen/einwickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen
- Teig in Scheiben schneiden und in lange „Teigwürste“ rollen.
- dann Brezeln (direkt auf Backpapier / Blech) formen
- Glasur aus Eigelb etwas Milch herstellen und Brezeln bepinseln

Backen

- Backofen vorheizen
- Ober-/Unterhitze: 220 Grad (empfehlenswert!)
- mittlere Schiene (10 – 15 Minuten backen)
- die warmen Brezeln nochmals mit Glasur bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Guten Appetit!