

Neujahrsbrezel

"Ein gutes neues Jahr - und eine Brezel groß wie ein Scheunentor", dieser Neujahrsgruß hat in Baden-Württemberg Tradition. Wir haben das Rezept für die gebackenen Glücksboten.

Die Neujahrsbrezel wurde früher nicht nur zum Frühstück am Neujahrmorgen gegessen, sondern war auch ein Geschenk für das beginnende Jahr. Dabei drückte die Größe der Brezel die Wertschätzung für den Beschenkten aus. Und: Es wurden sogar Geldstücke eingebacken, denn die Neujahrsbrezel war ein beliebtes Mitbringsel von den Paten. Mit der Neujahrsbrezel des SWR4 Backexperten steht einem guten Start in 2021 nichts im Weg!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

500 g Mehl
30 g Hefe
70 g Butter
10 g Salz
290 g Milch (kalt)

Außerdem

1 Ei für die Eistreiche
Zucker
Salz
Backpapier

Backzeit: 30 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze)

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hefe hinein bröseln und die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken darunter mengen. Danach kommen Salz und kalte Milch dazu. Nun aus allen Zutaten einen glatten, geschmeidigen Teig herstellen und diesen dann 30 Minuten gut kühlen.

Den Teig danach in zwei Stücke teilen und zwei Brezeln daraus herstellen. Dazu wird der Teig zum Strang ausgerollt. Dieser sollte in der Mitte dicker sein als an den Enden. Die dünnen Enden werden übereinandergeschlagen ("Brezelbrille") und am Teig befestigt. Die Variante: Von den Teigmengen jeweils nochmals eine kleines Stück wegschneiden, drei dünne Stränge formen und einen Zopf flechten.

Mein Tipp:

Aus dem Teig lässt sich auch nur eine einzige große Brezel herstellen, wenn die Brezel zumindest ansatzweise an die Scheunentorgröße der Brezel aus dem traditionellen Neujahrsgruß herankommen soll.

Die Brezeln (und eventuell den Zopf) nochmals eine Stunde ruhen lassen. Dann aus Ei, Zucker und Salz eine Eistreiche herstellen. Damit wird die Brezel bepinselt. Bei der Variante mit Zopf wird dieser aufgedrückt und ebenfalls mit Eistreiche bepinselt. Im Backofen circa 30 Minuten bei 180°C goldgelb backen.