Faschingsbrezeln

Diese Faschingsbrezeln sind eine leckere Alternative zu traditionellen Krapfen. Das Rezept dazu ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Trockengerm
1 Stk.	Ei
50 g	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft
1 Messerspitze	Muskat
1 Prise	Salz
200 ml	Milch

Zubereitung

1. Für die Faschingsbrezeln das Mehl mit der Hefe mischen, das Ei dazuschlagen und mit Zucker, Muskat, Zitronensaft und Salz verrühren. Zuletzt die Milch unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Teig erneut durchkneten und daraus 1,5 cm dicke Rollen mit einer Länge von etwa 10 cm formen. Die Rollen zu Brezeln schlingen und in der 180°C heißen Fritteuse backen.

3. Brezen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und - nach Belieben - warm oder kalt servieren.

Tipp

Der Teig für die Faschingsbrezeln kann vor dem Frittieren natürlich auch anders geformt werden,

z.B. in kleine Zöpfe.