Gefüllte Party-Breze

Die gefüllte Party-Breze ist ein beliebter Neujahrs-Glücksbringer, wird aber auch an jedem anderen Tag gerne entgegengenommen! Mit diesem Rezept wird sie besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
20 g	Germ (frisch)
200 ml	Milch (lauwarm)
50 g	Zucker
80 g	Butter (weich)
2 TL	Salz
1 TL	Zitronenaroma
1 Stk.	Eigelb
1 EL	Wasser
Nach Belieben	Hagelzucker

Zubereitung

1. Für die **gefüllte Party-Breze** die Milch lauwarm erwärmen, die Germ einbröckeln und darin auflösen. Mehl und Zucker in eine große Backschüssel geben und vermischen, in der Mitte eine Mulde formen, die Milch-Germ-Mischung eingießen. Mit einer Gabel etwas Mehl dazugeben und vorsichtig verrühren, sodass ein relativ dünnflüssiger Vorteig entsteht. Die Schüssel abdecken und das Dampfl bei Raumtemperatur etwa 20 Minuten gären lassen.

2. Nach der Ruhezeit die weiche Butter, das Salz und die Zitronenschale in die Schüssel geben und aus den Zutaten einen gleichmäßigen Teig kneten (am besten mit dem Knethaken des Rührgeräts oder der Küchenmaschine). Die Schüssel wieder abdecken und den Teig weitere 45 Minuten ruhen lassen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Anschließend den Teig mit den Händen kurz durchkneten und halbieren. Jede Teigportion zu einer gut 1 Meter langen Rolle formen, an den Enden dünner rollen als in der Mitte. Den Strang zur Brezel formen und auf dem Blech platzieren. Mit dem anderen Strang ebenso verfahren. Die Brezeln auf dem Blech noch einmal rund 20 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das Backrohr auf 210 Gad mit Ober-/Unterhitze (oder 190 Grad Umluft) vorheizen. Den Dotter mit etwas Salz und einem Esslöffel Wasser verquirlen und die Brezeln damit bestreichen. Zum Schluss mit Hagelzucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten backen.

Tipp

Den Hagelzucker für die gefüllte Party-Breze kann man nach Geschmack auch weglassen. Sehr lecker schmeckt die Breze zum Frühstück mit Butter und Honig. Für abends oder eine Party wird sie nach Lust und Laune mit Salaten und verschiedenen Wurst- und Käsesorten belegt (siehe Bild).