Martins-Brezel

Die Martins-Brezel steht für Nächstenliebe und Barmherzigkeit. Ein Rezept, das an den heiligen St. Martin erinnert und am 11.11. gebacken und gegessen oder verschenkt wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

Für den Teig

125 ml	Milch (lauwarm)
6 g	Germ (frisch)
50 g	Zucker
50 g	Butter
1 Prise	Salz
250 g	Mehl

Zum Abreiben

1 Stk.	Butter

Für den Guss

Nach Belieben	Staubzucker
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
Nach Belieben	Wasser (zum Anrühren)

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Hagelzucker

Zubereitung

1. Für die **Martins-Brezel** das Mehl, das Salz und ca. 40 g von dem Zucker in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

2. Dann die Butter mit ca. 10 g Zucker in der Milch zum Schmelzen bringen und anschließend lauwarm abkühlen lassen.

3. Nun die Germ in das lauwarme Milchgemisch bröseln und auflösen lassen.

4. Jetzt die Masse zu dem Mehlgemisch geben und alles zuerst mit den Knethaken des Mixers und dann weiter mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

5. Diesen nun abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

6. Danach den Teig in 4 gleichgroße Teile teilen.

7. Jetzt jedes Teigstück zu einem ca. 50-60 cm langen Strang ausrollen. Dabei sollten die auslaufenden Enden etwas dünner sein als die Mitte.

8. Als nächstes aus einem Strang eine Brezel formen.

9. Diese hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit etwas Wasser bestreichen (oder besprühen) und erneut ca. 30 Minuten ruhen lassen.

10. Den Backofen danach zeitig auf ca. 230 °C Ober/Unterhitze vorheizen und die Brezel anschließend ca. 8-10 Minuten backen.

11. Dann die Brezel aus dem Ofen holen und umgehend mit einem Stück Butter abreiben. Hinterher sollten die Brezel komplett auskühlen.

12. Für die Glasur nach Belieben Staubzucker mit einem Spritzer Zitronensaft und wenig Wasser zu einem streichfähigen Guss anrühren.

13. Letztendlich die Brezel mit dem Guss bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Ist der Guss getrocknet, kann die Brezel verzehrt werden. Die Teigmenge ergeben 4 große Brezel.

Tipp

Die Martins-Brezel nach dem Trocknen am besten luftdicht aufbewahren.