Martinsbrezeln

Zutaten:

1 Würfel Hefe

150 ml warme Milch

150g Zucker

500 g Mehl

150g Joghurt

75 g weiche Butter

Zum Verzieren:
1EL zerlassene Butter
1 EL Milch
Hagelzucker

So geht´s:

1. Die Milch erwärmen und in eine Schüssel geben
2. Die Hefe und den Zucker in die Milch geben und verrühren
3. Mehl, Joghurt und Butter dazu geben und alles mit dem Knethaken eines Handrührgerätes oder mit den Händen verkneten
4. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen
5. Arbeitsplatte bemehlen und den Teig zu einem Rechteck ausrollen
6. Mit einem Pizzaschneider (oder auch Messer), den Teig in Streifen schneiden
7. Die Streifen zu einer Schlange einrollen und dann zu Brezeln formen
8. Abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen
9. Die zerlassene Butter mit der Milch mischen und die Brezeln damit bestreichen
10. Zum Schluss mit Hagelzucker betreuen
11. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 180° Ober-/Unterhitze backen und danach abkühlen lassen!

Guten Appetit ☺