Martinsbrezeln mit Zucker und Zimt

Zutaten

Für den Teig:

500 ml Milch

2 Würfel Backhefe à 42 g

200 g Butter

110 g Zucker

1000 g Weizenmehl (am besten Typ 550)

2 Eigelb

Für das Topping:

100 g Butter

3 EL Zucker

3 TL Zimt

Zubereitung

Für 10 Brezeln:

1. Die Milch auf Zimmertemperatur erwärmen und die Hefewürfel darin unter langsamem Rühren auflösen. Butter (ebenfalls bei Zimmertemperatur) und Zucker hinzugeben und daraus einem Teig kneten.

2. Den Teig abgedeckt für 1–2 Stunden gehen lassen – mindestens bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Dann den Teig in 10 kleine Teiglinge aufteilen und diese zu langen Rollen formen. Die Mitte bleibt dabei jeweils etwas dicker als die zwei Enden. Nun zu Brezeln formen.

4. Die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und noch einmal 10 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Das Eigelb mit der Milch vermengen und mit einem Pinsel auf den Brezeln verteilen. Die Brezeln direkt für ca. 20 min im Ofen goldgelb backen.

5. Für das Topping Zucker und Zimt in einer Schüssel vermengen und die Butter schmelzen lassen und warmhalten. Wenn die Brezeln fertig gebacken sind, diese mit der flüssigen Butter bestreichen und der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Tipp zur Lagerung: Am besten nicht in Gefrierbeuteln lagern, sondern in alten Brot- oder Brötchentüten. So zieht das frische Gebäck keine Feuchtigkeit.