

Martinsbrezeln zum Teilen

Die Martinsbrezel-Backaktion lässt sich sehr gut zusammen mit Kindern umsetzen. Die Kinder können mithelfen, den Teig zu kneten und die Brezeln zu formen. Oder sie lassen ihrer Phantasie freien Lauf und machen andere Gebilde daraus – zum Beispiel einen Martinsmantel. Das fertige Gebäck eignet sich auch bestens zum Teilen – ganz nach dem Vorbild des heiligen Martin.

Zutaten für 8-10 Brezeln

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 EL Öl
- 1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen



So geht's

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln, mit etwas Mehl vom Rand der Mulde und lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren und diesen zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Zucker, Salz, Öl und die restliche lauwarme Milch dazugeben. Alles so lange verkneten, bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3. Noch einmal durchkneten, in acht gleiche Stücke teilen und diese zu ca. 50 Zentimeter langen Würsten ausrollen.
4. Aus den Würsten Brezeln formen, diese auf ein gefettetes Backblech legen und weitere 15 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen die Brezeln mit einer Mischung aus Eigelb und ein wenig Milch bestreichen, damit sie eine schöne Farbe bekommen.
5. Im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

GUTEN APPETIT!

