Rezept „Palmbrezeln“

Zutaten:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

200 ml lauwarme Milch

100 g Butter

2 EL Öl

50-80 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

Zum Bestreichen:

1 Ei

Etwas Sahne

Zubereitung:

Geben Sie das Mehl in eine Rührschüssel und drücken Sie eine Mulde in die Mitte. Zerbröseln Sie die Hefe und geben Sie sie in die Mulde. Erwärmen Sie die Milch bis sie lauwarm ist und gießen Sie sie auf die Hefe. Geben Sie nun noch etwas Zucker auf die Hefe-Milch-Mischung und rühren Sie die Mischung vorsichtig um.

Decken Sie den Vorteig ab und lassen Sie ihn an einer warmen Stelle ca. 30 Minuten gehen. Die Teigmenge nimmt stark zu. Das ist auch für Kinder sehr spannend.

Geben Sie nun die weiteren Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig.

Lassen Sie den Teig noch einmal an einer warmen Stelle gehen.

Die Teigmenge nimmt noch einmal zu.

Formen Sie aus dem Teig nun Brezeln. Die Größe der Brezeln bestimmen Sie. Vermischen Sie Ei und Sahne und bestreichen Sie die Brezeln damit.

Heizen Sie den Backofen inzwischen vor:

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

Legen Sie die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier und backen Sie die Brezeln bis sie goldbraun aussehen.