

## Rezept für **Bayerische Brezeln – Die süße Variante**

### Zutaten für 10 Brezeln:

200ml Milch  
1 Würfel (42 g) frische Hefe  
500 g Mehl  
100 g Zucker  
40 g Butter  
2 Eier  
1/2 TL Salz  
2 EL Hagelzucker



### Zubereitung:

Hefe zerbröseln und mit 6 Esslöffeln Milch glattrühren.  
Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hinein drücken,  
Hefemilch hineingießen und zugedeckt 10 Min gehen lassen.  
Zucker, Butter, restliche Milch, Salz und 1 Ei vorsichtig dazu  
geben, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und abgedeckt  
30 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze  
vorheizen. Teig noch einmal kurz durchkneten und in 10 gleichgroße  
Portionen teilen. Jede Kugel zu einer langen Rolle formen und in  
die typische Brezelform auf ein mit Backpapier belegtes  
Blech legen. Brezeln mit verquirltem Ei bepinseln, anschließend  
mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten  
Backofen ca. 15 bis 20 Minuten hellbraun backen.