



Benötigte Zutaten

450 g	Mehl
200 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
25 g	Germ
40 g	Zucker
70 g	Premium Teebutter (weich)
1	Ei (Größe L)
1 Prise	Salz
25 g	gehackte Mandeln
1	Eigelb zum Bestreichen
1 TL	Premium Alpenmilch zum Bestreichen
15 g	gehackte Mandeln zum Bestreuen

Neujährchen zum Verschenken

Nach Weihnachten ist bekanntlich vor Silvester und da könnten Sie heuer als Glücksbringer diese Neujährchen verschenken. Sie symbolisieren die vier Jahreszeiten, sollen Glück bringen und sind garantiert der „Hingucker“ auf jeder Silvesterfeier.

Anleitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde machen, Zucker und Salz dazugeben.
2. Lauwarme Milch und Germ verrühren, in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bedecken und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen (Dampf entsteht).
3. Danach Butter, Ei und Mandeln zugeben und gut verkneten. Den Teig rund eine Stunde rasten lassen.
4. Dann den Teig noch einmal durchkneten und in 14 gleich große Stücke teilen.
5. Jedes Stück zu einem 20 cm langen Strang rollen, die Teigenden zu einer Schnecke formen, jeweils zwei Teigstücke übereinanderlegen. Auf ein Backblech geben und 30 Minuten ruhen lassen.
6. Vor dem Backen die Teiglinge noch mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bepinseln und mit gehackten Mandeln bestreuen. Gebacken wird bei 180 °C für ca. 20 Minuten.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten