



## Benötigte Zutaten

250 ml	Premium Alpenmilch
20 g	Germ
300 g	Mehl
40 g	Premium Teebutter oder Butterschmalz
70 g	Kristallzucker
2	Eigelb (1 x für Teig, 1x zum Bestreichen)
1 Pkg.	Anis (einige Anissamen zum Bestreuen zurückbehalten)
Prise	Salz

## Süße Fastenbrezen

Ein altes Rezept aus dem SalzburgerLand

### Anleitung

1. Dampf herstellen: Germ in Milch einbröseln, zwei Esslöffel Mehl und einen Esslöffel Zucker hinzufügen und gut miteinander vermischen.
2. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben - der Teig wird dann flaumiger.
3. Nach ungefähr 15 Minuten das Dampf mit dem Mehl, einem Dotter, flüssiger Butter oder Butterschmalz und Anis zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und an einem warmen Ort für gut eine halbe Stunde rasten lassen.
4. Danach den Teig zu einer Rolle formen und mit einer Teigkarte handtellergroße Stücke abschneiden.
5. Jedes Stück zu einer dünnen Rolle, dann zu einer Brezel formen.
6. Fertige Brezeln auf ein Backblech legen, mit einem Dotter bestreichen und mit Anis bestreuen.
7. Bei 180 Grad ungefähr 20 Minuten backen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten