



Benötigte Zutaten

400 ml	Premium Alpenmilch
300 g	Mehl
20 g	Germ
40 g	Butterschmalz
70 g	Zucker
1	Ei
1	Eigelb zum Bestreichen

Süße Fastenbrezel

So wird die Fastenzeit ein Genuss

Anleitung

1. Aus Germ, etwas lauwarmen Milch und 2 EL Mehl ein Dampfl zubereiten und dieses an einem warmen Ort aufgehen lassen.
2. Gemeinsam mit restlicher Milch, übrigem Mehl sowie zerlassenem Butterschmalz, Dotter, Zucker, Salz und Anis zu einem glatten Teig durcharbeiten und abermals 1/2 Stunde rasten lassen.
3. Teig zu einer Rolle von etwa 1 1/2 cm Durchmesser formen, davon jeweils etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
4. Jedes dieser Stücke nunmehr zu einem dünnen Röllchen abdrehen und daraus ein Brezelchen formen.
5. Diese Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Dotter bestreichen und mit ein paar übrigen Anissamen bestreuen.
6. Bei 180° C goldbraun backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten