

Allerseelenbrezen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 5 g Salz
- ca. 200 ml Milch
- 25 g zerlassene Butter
- 1/2 - 1 Pck. Anis, ganz



Zubereitung:

- Aus den Zutaten einen eher festen Hefeteig herstellen.
- Gehen lassen bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat. Nochmal durchschlagen und dann nochmals ca. 15 min ruhen lassen.
- Den Hefeteig teilen. Ich wiege die Teiglinge ja immer ab - 50 g sind meiner Meinung nach ideal.
- Daraus erst Kugeln, dann lange Stränge formen. Diese dann zu Brezen formen und auf den Stein geben.
- **Den Ofen auf ca. 220 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen - Rost wie immer im unteren Drittel**
- Die Brezen noch einmal ruhen lassen bis der Ofen warm genug ist. **Dann auf 180 Grad** zurückschalten und die Allerseelenbrezen 15-18 min backen bis sie leicht braun sind.
- Dann mit Puderzuckerglasur bestreichen.
- Lasst sie euch schmecken

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/