

Hefebrezeln

Weihnachten ist nah und wir geniessen es nach einem Winterspaziergang bei Kerzenlicht in der warmen Stube zu sitzen. In die Vorweihnachtszeit gehört auch der Duft von Orangen und Mandarinen. Anstelle von Weihnachtsguetzli kann man der Familie oder Gästen zur Abwechslung ein exklusives Hefegebäck mit Orangengeschmack anbieten.



Teig

300g Weiss- oder Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
½ KL Salz 3 EL Zucker	zugeben, mischen
60g Butter weich	in Stücken zugeben
15g Hefe	dazu bröckeln od. in der Milch auflösen
1dl Milch 1 Ei verquirlt	zugeben, alle Zutaten mischen, den Teig 10-15 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen

Füllung

40g Butter weich 3 EL Zucker	schaumig rühren
40g Mandeln geschält, gemahlen wenig Orangenschale und -saft	zugeben und mischen

Füllen und Formen

Teig zu einem Rechteck von 20x30cm auswallen, die eine Hälfte mit Füllung bestreichen, die andere Teighälfte darüber legen, das Teigstück in 2cm breite Streifen schneiden, die Streifen zu einer Spirale drehen und gleichzeitig in die Länge ziehen (25-30cm), Brezeln formen, mit Verschluss nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen und gehen lassen



Backen

im vorgeheizten Backofen / bei 200°C /
Ofenmitte / 10 – 15 Minuten

Glasieren

50g Puderzucker
1 EL Orangensaft

mischen, die Brezeln noch warm damit bestreichen