



# Neujahrsbrezel

---

Für einen leckeren Start ins neue Jahr

## Zubereitung

1. Milch leicht erwärmen und die Hefe darin für ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Butter in der Zwischenzeit Schmelzen.
2. Das Mehl, das Salz und den NATURATA Rübenzucker mit einander vermengen. Die Hefel-Milch-Mischung hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Hefeteig für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Etwas von dem gegangenen Teig zur Seite legen, den restlichen Teig zu einer großen Brezel formen. Den beiseite gelegten Teil flechten und als Deko auf die Brezel legen.
4. Die beiden Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Brezel damit bestreichen. Anschließend kommt die Brezel bei 200°C Umluft für ca. 30 Minuten, bis sie goldbraun ist, in den Ofen.
5. Tipp: Am besten schmeckt die Neujahrsbrezel backfrisch mit etwas Butter.



 Zubereitungszeit: Kurz

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

1 TL Atlantik Meersalz, fein

2 EL Rübenzucker

### Weitere Zutaten

1 kg Mehl

250 g Butter

500 ml Milch

1 Würfel Hefe

2 Stück Eigelb