

Fastenbrezeln

- Zutaten:**
- 500 g Mehl
 - ½ Hefewürfel
 - 1 Teelöffel Salz
 - 60g Butter
 - 300 ml warmes Wasser

zum Bestreuen:

- grobes Salz
- evtl. Speck, Käse

Zubereitung:

Alle Zutaten Zimmerwarm (Butter evtl. schmelzen) untereinander verarbeiten, bis der Hefeteig nicht mehr klebt.

Nun aus jedem eine Brezel formen.

Die geformten Brezeln min. 1 Stunde warm unter einem Tuch ruhen lassen. Die Brezeln an der dicksten Stelle mit einem Schnitt versehen und am Schluss mit Salz bestreuen.

Anschließend die Brezeln kurz ruhen lassen. (etwa 20 Minuten)

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 Grad) etwa 15 bis 20 Minuten backen, je nach dem gewünschten Bräunungsgrad.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 Grad) etwa 15 bis 20 Minuten backen, je nach dem gewünschten Bräunungsgrad.

