Rezept

Neujahrsbrezeln

Ein Rezept von Neujahrsbrezeln, am 14.11.2026

Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
175 g	kalte Butter
1	Eigelb
100 g	Hagelzucker
	Backpapier fürs Blech
1 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
75 g	saure Sahne
2 EL	Sahne
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Mit Salz, Vanillezucker, Butter in Flöckchen und saurer Sahne rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Brezeln ausstechen und aufs Blech legen.

3. Für die Verzierung Eigelb und Sahne verquirlen. Die Brezeln damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.