

Klassische Martinsgans

Martinsgänse

Weckmänner / Stutenkerle

Traditionelle Martinsbrezeln

## Martinsbrezeln

350g Mehl

20g Hefe

125ml lauwarme Milch

50g geschmolzene Butter

1 Päckchen Vanillezucker

3 Esslöffel saure Sahne

1 Ei

Etwas Zitronenabrieb

1 Eigelb

250g Puderzucker

4 Esslöffel Zucker

### Zubereitung:

Zunächst wird das Mehl in eine Schüssel gegeben. Danach drückst Du eine kleine Mulde in das Mehl, in welche die Hefe hineingegeben wird, gießt lauwarme Milch hinzu und vermengst alles mit einer Gabel. Nach etwa 15 Minuten werden dem Vorteig die geschmolzene Butter, der Vanillezucker, die saure Sahne und das Ei zugefügt. Je nach persönlichem Geschmacksempfinden kannst Du zusätzlich auch etwas Zitronenabrieb hinzugeben. Danach wird alles zu einem festen Teig geknetet.

Nachdem sich der Teig vergrößert hat, kannst Du ihn aufteilen und in 4 ca. 40 cm lange Stränge unterteilen, aus denen nun die Martinsbrezeln geformt werden. Die Brezelrohlinge werden so lange an einem zugluftfreien Ort gelagert, bis sich ihr Volumen deutlich vergrößert hat. Nun kannst Du die Brezeln mit Eigelb überstreichen und in einen auf 175 Grad vorgeheizten Ofen schieben, wo sie 40 Minuten lang gebacken werden.

Nach dem Auskühlen empfiehlt es sich, die Brezeln mit Puderzucker einzustreichen und mit Zucker zu bestreuen.