



Martinsbrezen

Zutaten Teig:

450g Weizenmehl Type 405 oder 550 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
1 ½ Pck. Backpulver
1 Ei
115g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250g Quark
5 EL Milch
9 EL Öl

Zutaten Guss:

250g Puderzucker
1 Zitrone oder ca. 4 EL Wasser

Das Ei mit dem Zucker sowie Vanillezucker, Quark, Milch und Öl schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterkneten.

Den Teig in mehrere Portionen teilen und mit der Hand sehr dünne Stränge rollen. Der Strang sollte in der Mitte etwas dicker sein und zu den Enden dünn auslaufen. Aus dem Strang die Breze formen, indem der Strang an beiden Enden gepackt und umeinander gezwirbelt wird. Die Enden seitlich am „Brezenbauch“ andrücken.

Die Brezen auf ein Backblech mit genügend Abstand legen (sie gehen noch ordentlich auf) und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Erkalten lassen und den Zuckerguss aus Puderzucker und entweder Zitronensaft oder Wasser (evtl. auch eine Mischung daraus) anrühren, über den Brezen verstreichen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de