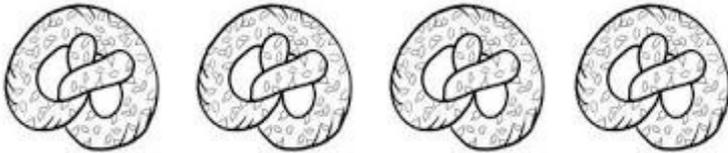


Rezept für Martinsbrezeln

1 kg	Weizenmehl
2 Würfel	Hefe
0,25 l	lauwarme Milch
3-4	Eier
1 Prise	Salz
2 Esslöffel	Zucker
200 g	weiche Butter
50 g	grob gemahlene Mandeln oder Zimt
125 g	gewaschene Rosinen
100 g	Korinthen
	abgeriebene Schale einer Zitrone



Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten und einmal gehen lassen. Den aufgegangenen Teig wieder zusammenkneten und zu dünnen Rollen formen. Die Rollen dann in 10-15 cm lange Abschnitte teilen und zu Brezeln legen. Die Teigstücke auf dem gebutterten Backblech aufgehen lassen, dann mit Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt, eventuell auch mit gehackten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° bis 200° C etwa 20 Minuten backen.