

# NEUJAHRSBREZEL & WINTERMARMELADE / SILVESTER



Zum Neujahr ist es bei vielen Brauch eine Neujahrsbrezel aus Hefeteig zu backen. Der Hefeteig ist luftig, locker und leicht süß. Ich koche dazu eine Winter Marmelade, welche ihr an Neujahr auch als Glücks-Marmelade zum neuen Jahr verschenken könnt. Die Marmelade habe ich mit Äpfeln, Orangen und Marzipan hergestellt, aber auch Waldfrüchte, Kürbis oder andere Obstsorten passen hier hervorragend zu den Wintergewürzen.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Vanilleextrakt, die Eigelbe, das Mehl, die Buttermilch, Salz und die weiche Butter hinzu und knete den Teig in 10 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Hefeteig. Falls benötigt, dann füge noch 1-2 EL Mehl hinzu. Forme den Teig zu einer Kugel, lasse ihn abgedeckt 1 Stunde ruhen.

## APFEL-ORANGEN-MARMELADE

Entferne den Strunk der Äpfel und schneide sie in feine Würfel. Schäle die Orangen und filetiere sie. Reibe das Marzipan und füge die Gewürze hinzu. Füge den Gelierzucker hinzu und verrühre die Zutaten. Koche die Marmelade auf und lasse sie 5 Minuten sprudelnd kochen. Fülle sie in abgekochte Einmachgläser und verschließe sie.

## BREZEL FORMEN

Nimm  $\frac{1}{4}$  des Hefeteigs zur Seite und forme aus dem Rest einen großen Strang, der an den Enden etwas spitzer zugeht. Forme daraus auf einer Backfolie eine Brezel. Teile das restliche Viertel in 3 Teile ein, forme gleichmäßige Stränge und flechte daraus einen Zopf. Lege den Zopf auf den Brezel-Bauch. Bedecke die Brezel mit einem Tuch und lasse sie etwa 30 Minuten aufgehen.

Verrühre die Eigelbe mit dem Wasser und bestreiche die Brezel damit. Bestreue sie mit dem Hagelzucker und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 28-30 Minuten.

Serviere die Brezel mit der Marmelade.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## HEFETEIG:

- 1 Würfel Hefe
- 80 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eigelbe
- 500 g Mehl
- 250 ml Buttermilch
- 1 TL Salz
- 120 g Butter (weich)

## APFEL-ORANGEN-MARMELADE:

- 900 g Äpfel
- 600 g Orangenfilets
- 100 g Marzipanrohmasse (Salted Caramel)
- 1 Pr. Tonkabohne (gerieben)
- 1 Pr. Zimt
- 500 g Gelierzucker

## BREZEL:

- 1 Eigelb
- 50 g Hagelzucker