



## Brazedèl oder Brezdel

### Zutaten

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Eier für den Teig + 1 Ei zum Bestreichen
- 50 g Bierhefe
- 250 ml Milch
- 800 g Mehl
- Zitrone
- Vanille
- Salz

### Zum Garnieren

- Hagelzucker

### Zubereitung

1. Mehl und Zucker mischen. Anschließend 2 Eier, auf Raumtemperatur erhitze Butter sowie die in Milch aufgelöste Bierhefe hinzufügen. Mit Zitronen- und Vanillearoma und zuletzt mit Salz würzen. Kneten Sie die Zutaten mit einer Küchenmaschine oder von Hand, bis ein weicher, glatter Teig entsteht.
2. Den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen, zu einem Zylinder formen und zu einem Kringel formen. Mit der Handfläche leicht andrücken. Dann etwa 2 Stunden im Kühlschrank und weitere 20-30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen bei 170 C backen (ca. 40 Minuten), bis er vollständig goldbraun ist. Er kann mit Rosinen verziert werden.

Brazedèl kann hervorragend am Morgen oder als Snack mit einem guten Glas Trentiner Milch genossen werden.

### Wussten Sie schon...

In den Tälern des Trentino war und ist es ein typischer Brauch, seinem Patenkind zu Silvester einen „Brazedèl“ zu schenken. Das Geschenk gilt als Glücksbringer, denn es heißt: „Wer am Silvesterabend einen Brazedèl isst, hat das ganze Jahr über Glück“.

Der Name stammt übrigens von der italienischen Bezeichnung für Arm=braccio, denn beim Verschenken war es üblich, das Gebäck an den Arm des Empfängers zu stecken.

