Neujährchen aus Hefeteig



Zutaten Teig

- 450 g Mehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 25 g Hefe
- 40 g Zucker
- 70 g weiche Butter
- 1 Ei (L)
- 1 Prise Salz
- 25 g gehackte Mandeln

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 TL Milch zum Bestreichen
- 15 g gehackte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde drücken.
- Lauwarme Milch und Hefe mit 1 Teelöffel Zucker verrühren, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl bedecken.
- Anschließend mit einer Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit, Zucker, Butter, Ei, Salz und Mandeln zugeben und mit dem Knethaken oder einer Küchenmaschine für mindestens 5 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.
- Den Hefeteig nochmals mit einer Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Hefeteig noch einmal durchkneten und in 14 gleichgroße Stücke teilen.
- Jedes Stück zu einem 20 cm langen Strang rollen, die Teigenden zu einem S formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die doppelten Neujährchen legt man den zweiten Strang übereinander.
- Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eigelb mit Milch verrühren, mit einem Silikonpinsel die Teiglinge bepinseln und mit gehackten Mandeln bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem backen die Neujährchen auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Portionsgröße: 7 große mit 2 Strängen o. 14 kleine je 1 Strang Neujährchen
Zubereitungszeit: 140 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal