



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

### Zutaten:

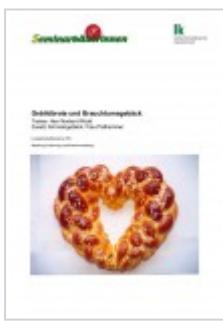
1 kg Weizenmehl  
50 g Butter  
50 g Zucker  
50 g Germ  
20 g Salz  
600 ml Milch  
1 Ei, zum Bestreichen

Der mit verquirtem Ei bestrichene Teig kann je nach Belieben mit Hagelzucker, Mohn oder Nüssen bestreut werden.



**Katrin Fischer**  
Ernährungswissenschaftlerin aus Linz

### Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Gebäckbrote und Brauchtumsgebäck*



## Neujahrsrad

... als sechsspeichiges Gebildbrot



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

#### Germteig

- Zuerst ein Dampf (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100 ml) lauwarmen Milch und 1-2 EL Mehl anrichten.
- Alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz) in die Teigschüssel geben und vermischen.
- Dampf, wenn es aufgegangen ist, in die Teigschüssel geben.
- Die restliche Milch mit Butter lauwarm erwärmen und anschließend zum Teig geben.
- Teig in der Küchenmaschine solange kneten, bis er Blasen wirft.
- Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- Nach dem Rasten den Teig mit der Hand gut durchkneten, damit keine Luftblasen im Gebäck sind.

#### Neujahrsrad formen:

- Die Teigmenge ergibt zwei Neujahrsräder. Pro sechsspeichigen Neujahrsrad benötigt man vier kl. Teigkugeln. Jedes Stück gut ausschleifen und anschließend vier Stränge formen.
- Drei Stränge werden über Kreuz gelegt. So erhält man sechs gleich lange Stränge, ähnlich einem Stern.
- Die Kreuzungsstelle flach drücken, damit eine große Auflagefläche entsteht.
- Die sechs Enden einrollen und darauf achten, dass diese eine gleiche Dicke aufweisen.
- Aus dem vierten Strang eine Teigspiralé formen und auf das Neujahrsrad mittig legen.
- Das gesamte Gebäck mit verquirtem Ei bestreichen.
- Im vorgeheizten Rohr bei ungefähr 200 °C (Heißluft ca. 180 °C) ca. 15 – 30 Minuten (auf Sicht goldbraun) backen.
- Das Gebäck ist fertig gebacken, wenn es beim Klopfen hohl klingt (Klopfprobe).

**Tipps zum Backen und der Lagerung:** Zum Backen: Damit das Gebäck nicht zu trocken wird, kann man eine kleine Schüssel mit Wasser ins Backrohr stellen oder das Backblech mit Wasser bespritzen. Zur Lagerung: Damit die Unterseite des Gebäcks gut abtrocknet, dieses auf einem Kuchengitter überkühlen lassen. Zum Einfrieren das Germgebäck lauwarm einpacken und nach dem Auskühlen in die Gefriertruhe geben. Beim Auftauen die Folie entfernen.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

**LE 14-20**  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

