

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



Katrin Fischer

Ernährungswissenschaftlerin aus Linz

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage
Gebäckrezepte und Brauchgebäck*



Neujahrsrad

... als sechsspeichiges Gebäckbrot



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Germteig

- Zuerst ein Dampfl (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.
- Dampfl, 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 Teigspirale formen und auf das Neujahrsrad mittig legen.
- Das gesamte Gebäck mit verquirltem 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.