



1. Brezelrezept: "Laugenbrezel"

Zutaten:

30 g Natriumhydroxid (NaOH)
1000 ml Wasser
ergibt 3%ige Lösung
500 g Weizenmehl Type 450 oder 550
(Auszugsmehl)
2 Tl. Salz
1 Tl. Zucker
1/4 l Lauwarmes Wasser
1 Würfel Frischhefe
40 g Margarine oder Butter
Grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Ansetzen der Natronlauge:

Natriumhydroxid gibt es in der Apotheke als Plätzchen'.

Es empfiehlt sich, die Qualitätsstufe 'reinst', oder 'analyserein', bzw. 'purissimum' zu wählen. Man gibt in eine hitzefeste Glasschüssel zuerst das kalte Wasser, danach (!) die Chemikalie, und löst sie unter gelegentlichem Rühren auf. (Ich nehme dazu einen Schneebesen aus Edelstahl.) Beim Auflösen wird die Flüssigkeit leicht milchig-trüb und erhitzt sich. Deshalb ist die Jenaer Glasschüssel geeignet. Die flüssige Lauge kann in einem verschlossenen Glas aufbewahrt und noch mehrmals verwendet werden. Aus Sicherheitsgründen sollte das Glas beschriftet und fern von Getränken gelagert werden. Zubereitung der Brezeln:

Ansetzen des Teiges:

Mehl und Salz vermengen. Eine Mulde formen, den Zucker hineingeben und die im Wasser aufgelöste Hefe dazugießen. 15 Minuten gehen lassen.

Jetzt die weiche Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. 30 Minuten gehen lassen.

Aus diesem Teig können ca. 12 Brezeln oder Laugenstangen geformt werden. Für die Brezeln rollt man ein Teigstück mit den Händen zu einem etwa 50 langen Strang, der in der Mitte etwas dicker ist. Dann formt man die Brezeln daraus. Der Teig sollte dabei nicht zu warm oder zu locker sein, da der Strang beim Rollen sonst leicht reißt.

Will man Laugenstangen formen, rollt man das Teigstück mit dem Nudelholz mehr oder weniger rund auf etwa 15-20cm Durchmesser aus und rollt es mit beiden Händen wieder zur Laugenstange zusammen.

Brezeln und Laugenstangen kommen nun ohne Abdeckung für etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Dabei bildet sich eine Haut auf dem Teig, welche die Lauge besser annimmt und später für eine schöne, glänzende Oberfläche sorgt.

Nun werden die Brezeln gelaugt. Das macht man am besten mit Handschuhen aus Gummi oder Plastik (Haushaltshandschuhe). Ohne Handschuhe fallen einem von einer 3%igen NaOH-Lösung zwar nicht sofort die Hände ab, aber wenn man kleine Wunden hat, kann es ganz schön brennen. ACHTUNG auf die Augen, bei Kontakt sofort mit viel Wasser spülen.

Die Teigstücke sollten für etwa 30 Sekunden im Laugenbad bleiben. Es ist alternativ auch möglich, die Brezeln mit einem Pinsel mit der NaOH-Lösung zu bestreichen. Ich persönlich habe damit allerdings keine guten Erfahrungen gemacht, da die Oberfläche nach dem Backen sehr unregelmäßig war und viele Stellen praktisch ungelaut erschienen.

Nach dem Laugen gibt man die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und schneidet sie mit einem scharfen Messer längs, etwa bis zur Mitte ein. Zum Schluss wird das Hagelsalz darüber gestreut.

Die Brezeln kommen nun bei 200 Grad für etwa 15-20 Minuten in den Backofen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.



2. Brezelrezept: "Schwäbische Laugenbrezel"

Zutaten:

500 g Mehl
 1 Pk. Trockenhefe
 200 ml lauwarmes Wasser
 2 Tl. Zucker
 1 Tl. Salz
 20 g Weiche Butter
 150 ml lauwarme Milch

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig anrühren und solange stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Den Teig dann nochmals durchkneten und ihn in 15 Portionen teilen. Jedes Teilstück zu einem etwa 30 cm langen Strangausrollen. In der Mitte etwas dicker als an den Enden. Zu Brezeln formen.

Den Backofen auf 230GradC vorheizen. In einem großen Topf 3 L Wasser mit 300 g Natriumcarbonat zum Kochen bringen. Die Brezeln der Reihe nach hineinlegen und mit einem Schöpflöffel sofort herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche erscheinen. Mit Eigelb bestreichen und grobem Salz bestreuen. Auf ein bemehltes Backblech legen. Kurz vor dem Backen das restliche Wasser in die Fettauffangschale im Backofen gießen und die Tür sofort schließen, damit sich der Ofen mit Dampf füllt. Die Temperatur auf 200GradC herunterschalten und die Brezeln ca. 30 min. auf der Mittelschiene backen, bis sie braun sind.

Tipp: Damit die Brezeln noch lockerer werden, kann man sie vor dem Backen noch 10 Minuten auf dem Blech gehen lassen.



3. Brezelrezept: "Schwäbische Bierbrezel"

Original-Quelle : Schwäbische Bierzeitung, Schwabenbräu
 Vom Koch des Jahres 1992 - Andreas Miessmer

Zutaten:

250.00 g Mehl
 21.00 g Hefe
 ; Zucker
 0.13 l Export-Bier
 0.50 ts Salz
 10.00 g Butter, weich

Außerdem:

1.00 Eigelb
 2.00 tb Export-Bier
 1.00 tb Salz, grob

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und den Zucker drüberstreuen. Anschließend das Bier zur Hefe gießen, leicht miteinander verrühren und die Flüssigkeit mit etwas Mehl vom Rand bedecken.

Dann die Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort ohne Zugluft 20 Minuten gehen lassen. Im Anschluss daran das Salz und die Butter zugeben und den Teig vermengen. Dabei rühren, bis der Teig Blasen wirft. Diesen erneut mit einem Tuch bedecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und in vier Portionen zerteilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche daraus je vier Würste von 40-45 cm Länge rollen, mit dicken Mittelstücken und dünnen Enden.

Die Würste zu Brezeln formen und die dünnen Enden leicht auf dem Mittelteil andrücken. Das Backblech leicht mit Mehl bestäuben.

Das Eigelb mit dem Bier verquirlen und die Brezeln damit bestreichen. Mit einem kleinen, in Wasser getauchten Küchenmesser die Mittelstücke der Bierbrezeln leicht einritzen.

Die Brezeln mit dem groben Salz bestreuen und auf der mittleren Schiene in den vor geheizten Ofen geben. Eine Tasse Wasser auf den Boden des Backofens gießen und die Tür sofort verschließen. Die Hitze auf 200 Grad senken und die Brezeln 20-25 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Weitere Varianten, die Brezeln zu dekorieren, sind das Bestreuen mit Kümmel, Sesam, Käse, Paprika oder ein wenig Mehl.



4. Brezelrezept: "Hefebrezel"

Zutaten:

250 g Mehl
20 g frische Hefe
125 ml Milch
40 g Zucker
40 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 El. Kondensmilch

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Milch erwärmen und zur Hefe gießen. Mit etwas Mehl und 1 Teelöffel Zucker zu einem Brei verrühren. Ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Fett zerlassen und mit Ei, Zucker und Salz verschlagen. Zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Hefeteig in 24 ca. 10 cm lange Rollen teilen. Jede Rolle zu einer kleinen Brezel drehen und auf ein gefettetes Backblech legen. Eigelb und Kondensmilch verquirlen und die Brezeln damit bestreichen. Im vor geheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) 15 bis 20 Minuten backen und noch lauwarm servieren.



5. Brezelrezept: "Schmalzbrezeln"

Zutaten:

75 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
2 Eier (Gewichtsklasse 3)
1 Zitrone, Schale davon
75 g Creme fraiche
50 g Gemahlene Mandeln
425 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 kg Schweineschmalz
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Ausrollen
Küchenpapier

Zubereitung:

Fett, Zucker und Eier schaumig schlagen. Zitronenschale, Cremefraiche und Mandeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und alles verkneten. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig ca. 50 Kugeln formen. Jede auf etwas Mehl zu einer 20 cm langen Rolle und dann zu einer Brezel formen. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Brezel darin Portion weise drei bis vier Minuten backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäube.

Pro Portion ca. 110 kcal.



6. Brezelrezept: "Rahmbrezel"

Zutaten:

300 g Mehl
150 g Butter
150 g Zucker
2 Eigelb
2 El. Sahne
Backpapier
2 Eiweiß
Hagelzucker

Zubereitung:

Teig: Eier trennen. Butter, Zucker, Eigelb und Sahne miteinander schaumig rühren. Mehl sieben, unterkneten und den Teig ca. 60 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig kleine Rollen formen und zu Brezeln zusammenlegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Verzierung: Die Brezeln mit Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vor geheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 10-15 Minuten backen.

Tipps:

- * Butter vor dem Rühren weich werden lassen - erleichtert die weitere Verarbeitung.
- * Eigelb und Eischnee sauber trennen. Kommt Eigelb ins Eiweiß, wird der Eischnee nicht fest.



7. Brezelrezept: "Prinzessbrezel"

Zutaten:

375 g Weizenmehl
40 g Kakao
175 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
Salz
1 Ei
250 g Butter; weich
100 g Halbbitterkuvertüre
100 g Speisefettglasur
60 g Mandeln; abgezogen, gehackt, gebräunt

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Kakao mischen, in eine Rührschüssel sieben und die übrigen Zutaten hinzufügen. Mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig zu bleistiftdicken Rollen formen, in etwa 17 cm lange Stücke schneiden und zu Brezeln formen. Die Brezeln auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und in den vor geheizten Backofen schieben. Bei 175-200 Grad 12-15 Minuten backen.

Kuvertüre mit Fettglasur in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad geschmeidig rühren und die Brezeln damit bestreichen. Mit Mandeln bestreuen.



8. Brezelrezept: "Plunderbrezel"

Zutaten:

375 g Mehl
25 g Hefe
1 Ei
1/4 l Milch
40 g Zucker
1 Spur Salz
100 g Butter; ODER Schmalz
Hefeteig aus obigen Zutaten
200 g Butter
200 g Rosinen
100 g Korinthen
100 g Mandeln; gerieben
50 g Zitronat
50 g Zucker
Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung:

Einen Plunderteig bereiten. Den fertigen Teig ca. 1 cm dick ausrollen und mit den gewaschenen, zerkleinerten Früchten und geriebenen Mandeln belegen und mit Zucker bestreuen.

In zwei längliche Streifen zerschneiden und diese einzeln aufrollen, und zwar der Länge nach, so dass lange Rollen entstehen. Diese jeweils in Brezelform verschlingen. Mit Eigelb bestreichen.

Auf einem mit Wasser benetzten Blech bei 225 Grad ca. 40 min. backen.



9. Brezelrezept: "Orangen-Marzipan-Brezel"

Zutaten:

500 g Rohmarzipan
60 g Orangeat
150 g Staubzucker
40 g Mandeln; gerieben
1 El. Löskaffee
2 cl Kirschwasser; oder Orangensaft
Couvertüre
Buntzucker

Zubereitung:

Marzipan, Staubzucker und die leicht angerösteten Mandeln sowie das fein gehackte Orangeat auf einem Brett aufhäufen.

Den Löskaffee mit dem Kirschwasser auflösen und in vor geformte Mulde geben.

Kneten Sie das ganze zu einem festen Teig an. Zu einer dicken Rolle formen. Will man die Brezn Kindern servieren, nimmt man anstelle des Kirschwassers Orangensaft.

Marzipan klebt immer ein wenig, deshalb immer wieder vor dem Ausrollen leicht mit Staubzucker bestäuben.

Masse in 100 g Teile abwägen und diese Teile zu einer 20cm langen Rolle formen. Diese Rollen teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8cm aus. Daraus Brezeln formen und auf einem mit Staubzucker bestreutes Papier legen. Einen Tag austrocknen lassen.

Am nächsten Tag die Brezeln in der Couvertüre überziehen und auf ein Glaciertgitter zum Abtropfen legen, anschließend aufs Backpapier. Die Couvertüre erzielet bei 32 Grad ihren besten Glanz, deshalb zügig abkühlen.

Vor dem endgültigen absteifen die Brezeln mit Buntzucker bestreuen.

Diese Brezeln machen sich auch sehr gut als Schmuck für den Weihnachtsbaum, allerdings werden dadurch ihre Überlebenschancen drastisch herabgesetzt ;-)



10. Brezelrezept: "Schokoladenbrezel"

Zutaten:

125 g Mehl
90 g Butter oder Margarine
50 g gemahlene Haselnüsse
2 El. Zucker
Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Abgedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig zu einer dicken Wurst ausrollen. Davon etwa 5 Zentimeter große Stücke abschneiden, diese zu dünneren Würstchen ausrollen und zu Brezeln formen.

Im Backofen ca. 15-20 Minuten backen bei 175° C.

Dann die geschmolzene Kuvertüre auf die abgekühlten Brezeln pinseln.