Rezept

Brezelhappen

Ein Rezept von Brezelhappen, am 06.06.2025

Zutaten

50 g	Butter
1 EL	brauner Zucker
1,5-2 TL	feines Meersalz
20 g	frische Hefe
100 g	Natron (z.B. von Kaiser)
	optional: Brezensalz oder grobes Meersalz
500 g	Weizenmehl 550
1-2 TL	Honig
250 ml	lauwarmes Wasser
1	Ei
75-100 g	geriebener Käse (etwa Emmenthaler, Gouda, Bergkäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen und etwas abkühlen lassen. Hefe zerkrümeln und ins Wasser rühren bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Mit Weizenmehl, Zucker, Honig, Meersalz in einer großen Schüssel vermengen und auf niedriger Stufe oder von Hand mindestens 5 Min. kneten (lassen). EL-weise Wasser zugeben, wenn der Teig nach der Hälfte der Knetzeit noch zu trocken ist, bzw. EL-weise Mehl, wenn er zu klebrig ist. Zu einer Kugel formen, Schüssel und Kugel mit Mehl bestäuben und den Hefeteig mit Folie abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Ofen zum Ende der Gehzeit auf 220°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Ein Ei mit 2-3 EL Wasser in einem kleinen Schüsselchen verschlagen. Natron und 1 Liter Wasser in einem kleineren Topf verrühren, aufkochen und vom Herd ziehen.

3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen oder einem Nudelholz behutsam flach drücken (1,5 - 2 cm) und zu einem Quadrat formen (etwa 25 cm Seitenlänge). Mit einem großen Messer in etwa 4 cm breite Streifen schneiden und diese in 4 cm breite Stücke.

4. 4 bis 6 Teigstücke gleichzeitig in die heiße Natronlösung geben, einmal wenden, mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen, dann mit ein wenig Abstand auf das Blech setzen. Ebenso mit den restlichen Teigstücken verfahren. Sind alle auf die zwei Backbleche verteilt, mit dem verschlagenen Ei bepinseln und wahlweise mit etwas Brezelsalz bestreuen oder geriebenen Käse darübergeben.

5. Die beiden Bleche nacheinander in der Ofenmitte backen, nach 13-16 Minuten haben sie die typische Bräunung angenommen und sind durchgebacken. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und lauwarm oder kalt genießen.