

Rezept

Kinderbrezeln

Ein Rezept von Kinderbrezeln, am 20.04.2024

Zutaten

650 g Mehl (Type 550) + mehr zum Arbeiten **½ Würfel** Hefe (21 g)
60 g kalte Margarine **20 g** Natron

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 5 g F, 6 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröseln, die Margarine in Würfel schneiden und beides zum Mehl geben. 350 ml kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. glatt kneten.
2. Den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 12 gleichgroße Teile teilen. Jedes Teigstück auf einer unbemehlten Fläche mit den Handflächen zu einer gleichmäßigen, 35 cm langen Schlange rollen (Der Teig lässt sich nur ausrollen, wenn er leicht klebrig und nicht bemehlt ist.) Die Teigstränge zu Brezeln legen und die Teigenden festdrücken.
3. In einem großen Topf 4 l Wasser mit dem Natron aufkochen. Mit einem Schaumlöffel die Brezeln nacheinander für 30 Sek. in die siedende Natronlauge geben. Dann die Brezeln mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, abdecken und 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Backofen auf 220° (Umluft) vorheizen und die Brezeln im Ofen (Mitte) 17 Min. backen. Dann die Brezeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sie bleiben luftdicht verpackt bis zu 2 Tage frisch, können aber auch tiefgekühlt werden.