

Gebäck mit Durchblick.



Fessie liebt Brezeln. Sie schmecken gut und man kann gleich an drei Stellen durchgucken. Außerdem macht es richtig Spaß, welche selber zu machen. Der Brezelteig lässt sich nämlich fast so gut formen wie Knetgummi. Also los geht's!



Das sind die Zutaten:

Ein halbes Päckchen Butter (125 g)
250 g Weizenmehl
7 Esslöffel Milch
1 Teelöffel Salz
1 Handrührgerät mit Knethaken



Später kommen noch dazu:

1 Eigelb, Kümmel,
dicke Salzkörner
oder Sesam

Die Zutaten gibt man zusammen in eine **große Rührschüssel**. Mit dem **Knethaken** des Handrührgeräts macht ihr daraus einen schönen Teig.

Diesen Teig müsst ihr jetzt zu einer **Rolle** formen. Wickelt sie in ein sauberes Handtuch und lasst sie **30 Minuten** im Kühlschrank ruhen. Danach könnt ihr die Rolle in etwa **1 cm** breite Scheiben schneiden, so als wäre es ein Stangenweißbrot.

Und jetzt kommt das Lustigste: Aus jeder dieser Scheiben formt ihr eine dünne Rolle. Sie sollte fast so lang sein wie euer Lineal (**ca. 25 cm**). Nur so lässt sich daraus eine Brezel machen. Dazu legt ihr die beiden Enden in der Mitte zu einem X. **Schon ist die Brezel fertig!** Nach diesem Prinzip formt ihr auch alle anderen Brezeln.



Nun müssen sie nur noch gebacken werden. Vorher vermischt ihr noch schnell ein **Eigelb** mit einem **Teelöffel Wasser** und bestreicht damit die Brezeln. Das gibt eine schöne Farbe. Für den letzten Schliff bekommen die Brezeln jetzt ein schönes Muster aus **Kümmel, dicken Salzkörnern** oder **Sesamkörnern**, je nachdem, was ihr am liebsten habt.

Als alte Backhasen habt ihr den Ofen sicher schon vorgeheizt: Bei **200 Grad** müssen die Brezeln **25 – 30 Minuten** backen.



Fertig ist das Gebäck zum Durchgucken!