



# MINI-SQUARE

## Palmbrezeln backen

**In vielen Gemeinden werden am Palmsonntag Palmbrezeln verkauft. Wie ihr diese selbst herstellen könnt, erfahrt ihr hier.**

Für 6 Palmbrezeln **brauchst du:**

Für den Hefeteig:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- ½ Würfel frische Hefe (entspricht 21 g)
- 1 TL Zucker
- 4 EL lauwarme Milch

Außerdem:

- 1 TL Salz
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 mittelgroße Eier
- die abgeriebene Schale einer Zitrone
- 50 g weiche Butter
- circa 150 ml lauwarme Milch
- 75 - 100 g Rosinen
- 1 gestrichener EL Speisestärke

### So geht's:

Bereitet einen klassischen Hefeteig zu: Dazu schüttet ihr das Mehl in eine Backschüssel und drückt eine Mulde in die Mitte der Mehloberfläche. In diese Mulde gebt ihr die etwas zerbröselte Hefe, den Zucker und die lauwarme Milch und verrührt dies mit einem Kaffeelöffel zu einem Hefebrei. Wichtig ist, dass ihr nur wenig Mehl von der Seite miteinarbeitet.

Deckt nun die Schüssel mit einem Küchentuch zu und lasst sie 15 bis 20 Minuten in der warmen Küche stehen.

Danach gebt ihr auf den Mehlrand das Salz, den Zucker und den Vanillezucker, die abgeriebene Zitronenschale, die Butter und die lauwarme Milch. Erstellt nun daraus mit dem elektrischen Handmixer einen Hefeteig. Bei Bedarf könnt ihr noch mehr Mehl zugeben, bis ein glatter Hefeteig entstanden ist, der sich vom Boden der Schüssel löst.?

Deckt die Schüssel anschließend mit einem Küchentuch zu und lasst den Teig auf ein ungefähr doppeltes Teigvolumen aufgehen. Währenddessen wascht ihr die Rosinen in warmem Wasser ab, lasst sie abtropfen und tupft sie anschließend mit Küchenpapier trocken. Legt zwei Backbleche mit Backpapier aus - auf jedes werden später drei Brezeln gelegt.

Den Backofen heizt ihr auf 200 °C vor.

Wenn der Teig aufgegangen ist, knetet ihr ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durch. Formt dabei aus der Teigmasse ein flaches Rechteck. Bestäubt die Rosinen mit der Speisestärke und streut sie gleichmäßig auf das Rechteck. Knetet den Teig nun mit den Händen gut durch, damit die Rosinen verteilt werden. Anschließend teilt ihr den Teig in sechs gleich schwere Teile.

Jedes dieser sechs Teile formt ihr nun zu einer Brezel:

Hierzu den Teig kurz durchkneten, dabei eine circa 45 bis 50 Zentimeter lange Rolle ziehen, welche in der Mitte drei mal so dick wie die beiden Enden sein sollte. Formt daraus die Brezel und legt sie auf das Backblech.

Vor dem Backen lasst ihr die Brezeln nochmals 15 Minuten auf dem Backblech aufgehen.

Für die Verzierung bestreicht ihr die Brezeln mit lauwarmer Milch und schneidet am Mittelstück mit einem Messer ein paar kleine Dreiecke ein, die ihr etwas nach oben ziehen könnt.

Die Palmbrezeln werden bei Ober-/Unterhitze circa 22 bis 25 Minuten lang gebacken. Bevor die Palmbrezeln gegessen werden können, müssen sie auf einem Kuchenrost kurz auskühlen.

Guten Appetit!

Autorin: Verena Steier für die [a'ha:]

## Rottenburg-Stuttgart

