

Burger Brezel

In Solingen gibt es die beliebte Burger Brezel – vom Geschmack erinnert sie an Zwieback und wird daher gerne in Kaffee eingetaucht bzw. „gezoppt“.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf sechs Burger Brezeln.

Zutaten:

- 500 g Mehl + Mehl zum bestäuben
- 3 ½ g Backpulver
- 1/8 TL Salz
- 60 g Zucker
- 200 ml warmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 90 g zimmerwarme Butter

Besondere Utensilien:

- Handrührgerät

Zubereitung:

- Mehl mit Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben.
- Eine Vertiefung ins Mehl drücken, einen Esslöffel des Zuckers, 50 ml lauwarmes Wasser und die zerbröselte Hefe dazugeben und leicht verrühren. Mit etwas Mehl bestreuen und stehen lassen, bis die Hefe Blasen schlägt, etwa 15 Minuten.
- Restlichen Zucker, Butter in Flöckchen und restliches Wasser dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand gut zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten, der nicht mehr klebt.
- Schüssel abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
- Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Teig auf die Arbeitsfläche geben, nochmals durchkneten und in sechs Stücke teilen. Zu Strängen rollen und zu Brezeln formen. Die Brezeln auf die vorbereiteten Backbleche geben und nochmals 5 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Beide Bleche mit Brezeln nacheinander backen, bis die Brezeln appetitlich goldbraun sind, etwa 20 bis 25 Minuten.
- Herausnehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.
- Mit einer Tasse kräftigem Kaffee servieren und die Burger Brezeln hineinstippen – **Mahlzeit!**