



## MEIN GENUSS



### Brezeln selber machen



**It's a match!**

Als Brezelsalz eignet sich hervorragend unser grobkörniges Steinsalz mit seinem kräftigen Salzgeschmack.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Verrühre Mehl, Hefe, Wasser, Milch, Salz und Zucker in einer Schüssel.
- 2 Knete die Masse gut durch, bis sie sich von der Schüssel löst.
- 3 Schneide die Butter in kleine Würfel und knete sie unter die Masse.
- 4 Lass die Masse an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen.
- 5 Teile die Masse in 10 gleich große Stücke und forme sie zu Brezeln.
- 6 Bring das Wasser zum Kochen und löse das Speisnatron darin auf.
- 7 Tauche die Brezeln nacheinander kurz in die Lauge und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 8 Bestreue sie mit dem groben Steinsalz und backe sie bei 200°C für ca. 20-25 Minuten.

### Zutaten

#### Zutaten für 10 Brezeln

500 g Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
150 ml Wasser  
150 ml Milch  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
50 g Butter  
Grobtes Steinsalz

#### Zutaten für die Brezenlauge

1 Liter Wasser  
3 EL Speisnatron

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.11.2026.