

Brezeli

- eine Schweizer Spezialität -

Für den 820. Hamburger Hafengeburtstag hat der Schweizer Verein Schleswig – Holstein mehr als 10000 Brezeli gebacken.

Bei der Vorbereitung für diese Aufgabe wurden Brezeli - Rezepte angeboten und so entstand diese Sammlung ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Für den Hafengeburtstag wurden „Liselotte – Brezeli“ gebacken, weil es jemand gab, der fest davon überzeugt war, dass sie am besten schmecken würden.

Jeder kann nun alle Rezepte einmal ausprobieren und sich selbst ein Urteil bilden.



Der Schweizer Verein Schleswig – Holstein.



Jura-Brezeli (süss) (gerührter Teig)

- 100 g Butter
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- das abgeriebene einer Zitrone
- 250 g Mehl



Butter schaumig rühren, abwechslungsweise Zucker und Eier begeben, dann übrige Zutaten sowie das gesiebte Mehl darunterziehen. Alles zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig mit einem Löffel auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 150 Brezeli.

Brezeli nach Hausmacherart (gerührter und gekneteter Teig)

- 100 g Butter
- 2 dl Rahm oder
- 1 ½ dl Milch
- 1 Ei
- 300 g Zucker
- das Abgeriebene und der Saft einer Zitrone
- 500 g Mehl



Butter schaumig rühren, Zucker, Eier, Rahm oder Milch sowie die übrigen Zutaten dazugeben. Dann das gesiebte Mehl druntermischen und alles zu einem Teig kneten. 2 Stunden ruhen lassen. Haselnussgrosse Kügelchen formen und auf die Ornamente geben. Die Brezelidicke hängt vom Zusammendrücken der Handgriffe ab.

Dieses Quantum reicht für ca. 200 Stück Brezeli.

Wasserbrezeli (gerührter Teig, fettarm, sehr preiswert)

- 2 Eier
- ½ Tasse Rahm
- 1 dl Oel
- 500 g Zucker
- das abgeriebene einer Zitrone
- 500 g Mehl
- 5 dl Wasser



Eier, Rahm, Oel und Zucker schaumig rühren, das Abgeriebene einer Zitronenschale beifügen. Das gesiebte Mehl darunterziehen. Am Schluss die 5 dl Wasser unter ständigem Rühren begeben. Es ergibt sich ein dünnflüssiger Teig, der sofort verarbeitet werden kann. ½ Kaffeelöffel voll auf jedes Ornament geben. Gibt hauchdünne Brezeli. Dieses Quantum reicht für ca. 300 Stück Brezeli.

Brezeli nach Saaner Art (gerührter Teig)

250 g	Butter
½ l	Rahm
125 g	Schweinefett (damit der Teig mürb wird, kein anderes Fett verwenden)
5	Eier
500 g	Zucker
-	das Abgeriebene einer Zitrone
1	Prise Salz
3 dl	Weiswein
4-5	Löffel Kirsch
750 g	Mehl
ca. 4 dl	Wasser



Butter, Rahm, Fett, Eier und Zucker schaumig rühren. Das Abgeriebene einer Zitrone, Salz, Wein und Kirsch dazugeben. Das gesiebte Mehl darunterziehen und am Schluss unter ständigem rühren noch das Wasser dazugeben. Der dünnflüssige Teig kann sofort verarbeitet werden. ½ Kaffeelöffel voll auf jedes Ornament geben. Will man Rollen oder Cornets herstellen, gebe man den Teig mit einem Löffel in die Mitte der Platten. Sofort nach dem Backen formen.

Dieses Quantum reicht für ca. 600 Brezeli oder 150-200 Rollen oder Cornets.

Salzbrezeli (gerührter und gekneteter Teig)

100 g	Butter
300 g	Mehl
1/8 l	Wasser
1 – 2	Kaffeelöffel Salz



Die Butter weich werden lassen. Das Salz im Wasser auflösen und mit dem gesiebten Mehl zu einem Teig verarbeiten. ½ Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Die Brezelidicke hängt vom Zusammendrücken der Handgriffe ab. Dieses Quantum reicht für ca. 100 Stück Brezeli.

Mohnbrezeli (gerührter und gekneteter Teig)

Zubereitung wie Salzbrezeli. Nehmen Sie aber etwas weniger Salz und dafür 1 – 2 Esslöffel Mohnsamen.

Die Brezelidicke hängt vom Zusammendrücken der Handgriffe ab. Dieses Quantum reicht für ca. 100 Stück Brezeli.



Kümmelbrezeli (gerührter und gekneteter Teig)

Zubereitung wie Salzbrezeli, doch fügt man je nach Geschmack 1 – 2 Esslöffel (gestrichen) Kümmel bei.

Die Brezelidicke hängt vom Zusammendrücken der Handgriffe ab.
Dieses Quantum reicht für ca. 100 Stück Brezeli



Berner Brezeli (gerührter und gekneteter Teig)

- 500 g Butter
- 500 g Zucker
- 4 Eier
- ½ Päckli Vanillezucker
- 2 Kaffeelöffel Kirsch
- 1 Prise Salz
- das Abgeriebene einer Zitrone
- 1 kg Weissmehl



Butter schaumig rühren, abwechslungsweise Zucker und Eier begeben, dann die übrigen Zutaten. Zuletzt das gesiebte Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten. 2 Stunden kühl stellen. Kügeli formen und auf die Ornamente geben.
Die Brezelidicke hängt vom Zusammendrücken der Handgriffe ab.
Dieses Quantum reicht für ca. 600 Stück Brezeli.

Baseler Brezeli (geriebener Teig)

- 250 g Butter
 - 300 g Zucker
 - 500 g Mehl
- Davon einen geriebenen Teig herstellen. Dann hinzugeben :
- das Abgeriebene einer Zitrone
 - ½ l lauwarme Milch



Den so entstandenen flüssigen Teig 1 Tag ruhen lassen. ½ Kaffeelöffel voll auf jedes Ornament geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 300 Stück Brezeli.

Haselnuss Brezeli (gerührter Teig)

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Messerspitze Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g Weissmehl (ev. ½ davon Kartoffelmehl)
- 30 g Haselnüsse , gerieben



Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Die anderen Zutaten beifügen und alles gut verrühren. Das Mehl und die Nüsse daruntermischen. Sofort verarbeiten. Den dickflüssigen Teig mit einem Löffel auf jedes Ornament geben. Dieses Quantum reicht für ca. 90 Stück Brezeli.

Süsse Rahm Brezeli (gerührter Teig)

- 60 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ¼ geschlagener, süsser Rahm
- 1 Prise Salz
- das Abgeriebene einer Orange
- 200 g Mehl



Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die übrigen Zutaten dazugeben. Dann das gesiebte Mehl daruntermischen. Der dickflüssige Teig kann sofort verarbeitet werden. Denselben mit einem Löffel auf die Ornamente geben. Dieses Quantum reicht für ca. 100 Stück Brezeli.

Hüppen (Cornets) (gerührter Teig)

- 190 g Zucker
- 1 – 2 Eier
- 1 Messerspitze Zimt
- 9 dl Milch
- 500 g Mehl



Zucker und Eier schaumig rühren. Zimt und das gesiebte Mehl dazugeben. Am Schluss die Milch einrühren. Alles zu einem zarten Teig verarbeiten und sofort Backen. Mit einem Löffel auf die Mitte der Platte Teig geben und sofort die Hüppen formen. Die Hüppen können auch mit Schlagrahm gefüllt werden. Auch Buttercremen eignen sich dazu.

Dieses Quantum reicht für ca. 200 Cornets.

Käse Brezeli (gerührter und gekneteter Teig)

- 75 g Butter
- 100 g geriebener Greyerzer und Appenzeller gemischt
- 300 g Mehl
- 1 – 2 Kaffeelöffel Salz
- 1/8 l Wasser



Die Butter weich werden lassen. Den geriebenen Käse daruntermischen. Das Salz im Wasser auflösen und dazugeben. Dann das gesiebte Mehl darunterühren und alles zu einem Teig kneten. ½ Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Die Brezelidicke hängt vom Zusammendrücken der Handgriffe ab.
Dieses Quantum reicht für ca. 100 Stück Brezeli.

Assugrin Brezeli

- 125 g Pflanzenmargarine
- 250 g Mehl
- 50 g Rahm
- 1 Ei
- 3 Kaffeelöffel Assugrin flüssig
- 1 Esslöffel Kirsch



Margarine, Eier, Rahm und Assugrin zusammen schaumig rühren. Kirsch und Mehl dazugeben und gut darunterarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde kühl stellen, danach kirschgrosse Kugeln formen und backen.

Die gesamte Masse enthält 177,25 Kohlenhydrate
30 g Brezeli = ca. 10 Stück = 1 Brotwert + ¾ Fettwert

Liselotte – Brezeli (gerührter und gekneteter Teig)

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- das Abgeriebene einer Zitrone (Liselotte schwört auf echte Zitronen)
- 4 Eier
- 500 g Mehl

Die Herstellung ist genauso wie bei Berner Brezeli
Dieses Quantum reicht für ca. 300 Brezeli.

GeKo - Rezept I

200 g Butter
50 g Schweinefett
4 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Zitronenrinde
450 g Mehl
50 g Kartoffelmehl

Die Butter schaumig rühren (weich und glatt) . Den Zucker und das Salz abwechslungsweise mit den Eiern in die Butter geben und die Masse tüchtig rühren. Die Zitronenrinde und das Mehl in die Masse rühren und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen, diese in ein mit Speckschwarte oder Öl eingefetteten Brezeleisen legen und beidseitig hellbraun backen.

GeKo - Rezept II

250 g Mehl
160 g Zucker
1 Prise Salz
½ Kaffeelöffel Vanillezucker
2 dl Rahm
3 dl Wasser

Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, Zucker, Salz und Vanillezucker damit vermischen, mit Rahm und Wasser zu einem dickflüssigen Teig an rühren, diesen etwas ruhen lassen. Mit Kaffeelöffel Teig auf das Brezeliessen geben, beidseitig hellbraun backen, die Brezeli nach Belieben über einen Rührlöffelstiel oder Brezeliholz rollen.

GeKo - Rezept III

120 g Butter
½ bis 1 Löffel Salz
1 Löffel Kümmel
1 Ei
300 g Mehl

Die Butter schaumigrühren (weich und glatt). Das Gewürz und das Ei beifügen und die Masse tüchtig rühren. Das gesiebte Mehl in die Masse rühren und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu kleinen kugeln formen, diese in ein mit Speckschwarte oder Öl gefettetes Berzeleisen legen und beidseitig hellbraun backen.

Brezeli nach Grossmutter's Art

- 120 g Butter
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 geriebene Zitronenschale
- 500 g Mehl



Die Butter schaumig rühren. Den Zucker und die Eier abwechslungsweise in die Butter geben. Die Zitronenrinde und das gesiebte Mehl in die Masse rühren und den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf das leicht eingefettete Brezeleisen legen und gleichmäßig backen.

Emmentaler Brezeli

- 300 g Zucker
- 3 Eier
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- ½ Teelöffel Salz
- 150 g schwach zerlassene Butter
- 2 dl Rahm
- 500 g Mehl



Zucker, Eier, die abgeriebene Zitronenschale und das Salz zusammen schaumig rühren. Die schwach zerlassene Butter und den Rahm begeben, nach und nach das Mehl dazusieben und sorgfältig einarbeiten. Den Teig an der Kälte ruhen lassen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf das leicht eingefettete Brezeleisen legen. Das Eisen langsam zusammendrücken und die Brezeli golden backen.

Eier Brezeli

- 250 g Butter
- 8 Eier
- 350 g Zucker
- 1 Gläschen Kirsch
- ½ abgeriebene Zitronenschale
- ½ Päckli Vanillezucker
- 600 g Mehl



Butter schaumig rühren, Eier und Zucker abwechslungsweise begeben, dann die übrigen Zutaten beifügen und das gesiebte Mehl darunterziehen und zur richtigen Dicke verarbeiten. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf die Ornamente geben.

Weisswein Brezeli

- 2 ½ dl Rahm
- 2 ½ dl Weisswein
- 200 g Zucker
- 1 Gläschen Kirsch
- 250 g Mehl



Rahm leicht schlagen, Weisswein, Zucker und Kirsch begeben und schaumig rühren. Das gesiebte Mehl darunterziehen und den Teig ½ Stunde ruhen lassen. Mit einem Löffel je eine kleine Portion auf die Ornamente geben und dünne Brezeli backen.

Gritlis Brezeli

- 150 g Butter
- 2 dl heisses Wasser
- 1 ½ dl Weisswein
- 1 ½ dl Rahm
- 1 Gläschen Kirsch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- 175 g Zucker
- 400 g Mehl



Die Butter im heissen Wasser zum Schmelzen bringen. Weisswein, Rahm, Kirsch, Eier, Salz und die abgeriebene Zitronenschale beifügen und gut vermischen. Zucker und Mehl dazugeben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Mit einem Löffeli je eine kleine Portion auf die Ornamente geben und dünne Brezeli backen.

Kloster Brezeli

- 110 g Butter
- 1 dl Rahm
- 1 Eigelb
- ½ abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 100 g Staubzucker
- 1 Kaffeelöffel Vanillezucker
- 250 g Mehl



Die Butter schaumig rühren, Rahm, Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und Salz beifügen und gut vermischen. Den Staub- und Vanillezucker dazugeben und das Mehl darunterziehen. Teig einige Stunden ruhen lassen. Kleine Kugeln formen.

Brezeli nach Hausmacherart

- 125 g Butter
- 125 g Margarine
- 1 Liter Milch
- 4 Eier
- 500 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Kaffeelöffel Natron
- 750 g Mehl



Die Milch kochen, über die Butter und den Zucker giessen. Nach dem Erkalten die Eier und die übrigen Zutaten begeben, dann das gesiebte Mehl drunterziehen. Alles zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig mit einem Löffel auf die Ornamente geben.

Zimt Brezeli

- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Kaffeelöffel Zimt
- 500 g Mehl



Butter schaumig rühren, abwechslungsweise Zucker und Eier begeben, dann übrige Zutaten sowie das gesiebte Mehl darunterziehen. (**Achtung die Masse nur leicht umrühren.**) Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf die Ornamente geben.

Anisrollen

- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Anis
- 2 dl Weisswein



Die schwach zerlassene Butter mit den übrigen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Löffelweise davon in die Mitte der Platten geben. Nach dem Backen sofort rollen.

Kaffeerollen

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 grosse Eier
- 2-3 Teelöffel Pulverkaffee
- 1 dl Rahm



Die schwach zerlassene Butter mit den übrigen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen. Löffelweise davon in die Mitte der Platten geben und nach dem Backen sofort rollen.

Haselnuss Brezeli

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- ½ Päckli Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Kartoffelmehl
- 1 Prise Salz
- 60 g feingeriebene Haselnüsse



Der schaumig gerührten Butter nacheinander die übrigen Zutaten begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Diesen Teig in der Kälte fest werden lassen, zu kleinen Kugeln formen und auf die Ornamente geben.

Vanille Brezeli

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 dl Rahm
- 500 g Mehl



Der schaumig gerührten Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Rahm beifügen und mit dem Mehl rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen und ihn anderntags auf wenig Mehl „messerrückendick“ auswallen, runde Plätzchen ausstechen, die etwas kleiner sein müssen als die einzelnen Ornamente im Brezeliisen. Auf die Brezeliplatten legen und goldbraun backen.

Berner Brezeli

250 g	Mehl
150 g	Zucker
1	Prise Salz
½	Kaffeelöffel Backpulver
2 dl	Rahm
2 dl	Wasser



Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, Zucker, Salz und Backpulver damit vermischen, mit Rahm und Wasser zu dickflüssigem Teig anrühren, dieses etwas ruhen lassen. Mit Kaffeelöffel Teig auf das Brezeliisen geben und hellbraun backen.

Kümmel Brezeli

120 g	Butter
½ bis 1	Löffel Salz
1	Löffel Kümmel
1	Ei
300 g	Mehl



Die Butter schaumig rühren. Das Gewürz und das Ei beifügen und die Masse tüchtig rühren. Das gesiebte Mehl in die Masse rühren und den Teig ½ Stunde ruhen lassen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf die Ornamente geben.

Hinweise für die Arbeit

- Es ist gut, wenn die Butter recht weich bei der Teigherstellung ist. Da es sonst Flocken im Teig gibt.
- Es ist ratsam, besonders dann wenn Kugeln gemacht werden sollen, den Teig recht kühl (z.B. im Kühlschrank) zu lagern.
- Gleichmässig grosse Kugeln erhält man dadurch, dass man zuerst aus dem Teig eine Wurst rollt und davon Stückchen abschneidet, die dann zu Kugeln geformt werden.
- Werden die Kugeln nicht gleich verarbeitet, sollten sie wieder zurück in den Kühlschrank gestellt werden.
- Wenn die Brezeli vom Brezeliessen genommen werden, legt man sie zuerst auf ein Brett oder die Tischplatte damit sie schön gerade bleiben. Erst danach kommen sie zum Abkühlen auf ein Rost.

