

Brezeln und Obatzter

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 2¼ Std.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt 6 Stück

250 g Camembert, in Stücken
100 g Crème fraîche
½ TL Rosenpaprika
1 Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen

1 — Mehl, Salz, Zucker, und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 — Den Teig in ca. 6 Portionen teilen und zu Brezeln formen (siehe Bild). Brezeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, nochmals zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen.

3 — Wasser mit Salz und Natron verrühren, Brezeln damit bestreichen, Salz darüberstreuen.

4 — **Backen:** ca. 20 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, sofort mit Rahm bestreichen, damit die Oberfläche glänzt. Auf einem Gitter auskühlen.

5 — **Obatzter:** Käse mit einer Gabel zerdrücken, alle restlichen Zutaten daruntermischen.

Tipp: Die Brezeln schmecken frisch am besten.

Portion: 665 kcal, F 29 g, Kh 77 g, E 22 g

VEGI

Tipp



Brezeln formen: Jedes Teigstück zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen (1), Enden verdrehen (2), Enden von unten nach oben darüberlegen (3).

