

Obazda und Brezel



Holen Sie sich das Oktoberfest nach Hause und bereiten Sie sich ein paar Brezel und typisch bayrischen Obazda zu. An Guadn!



Zutaten Zubereitung

Obazda

200g Weichkäse, z. B. Camembert
60g Frischkäse
150ml saure Sahne
80g Butter
1 Zwiebel
2TL Paprikapulver
Etwas Salz und Pfeffer
1TL Kümmel
Kräuter nach Belieben

Schwarzbier Brezel

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
150ml Schwarzbier
170ml Milch
530g Mehl
30g Zucker
50g weiche Butter
1 TL Meersalz

Für die Lauge
450ml Wasser
1EL Meersalz
4EL Natron
1Eigelb + 1 EL Milch

2EL grobes Meersalz nach Belieben

Für den Obazda:

1. Kalte Butter mit den Gewürzen vermengen. Käse in kleine Stücke schneiden und mit der sauren Sahne hinzugeben.
2. Alles gründlich vermengen. Die Zwiebel fein hacken und zu der Käsemasse geben.
3. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Für die Brezel:

1. Für den Teig: Milch erwärmen und die Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun das Mehl und die weiche Butter hinzugeben und zu einer krümeligen Masse vermengen.
2. Hefe-Gemisch und die restlichen Zutaten untergeben und etwa 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Derweil Lauge vorbereiten. Wasser, Natron und Salz in einen Topf geben. Teig nach der Ruhephase nochmals kurz durchkneten. Zu langen, dünnen Rollen formen, und zu Brezeln formen. Brezel auf ein Backpapier legen und ruhen lassen. Nun das Natron-Wasser zum Kochen bringen, mit einem Pfannenwender jeweils einen Brezel-Rohling in das sprudelnde Wasser geben und bis 30-45 Sekunden von beiden Seiten im Wasser köcheln lassen, herausnehmen und auf das Backpapier legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Oberfläche der Teilchen mit dem Gemisch bepinseln.
4. Nach Belieben mit grobem Salz bestreuen
5. Ofen auf 220°C Umluft vorheizen und die Brezel ca. 12-18 Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**