

# 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](http://www.aida.de/rezepttipp)**