

# Brezel- Buchstaben

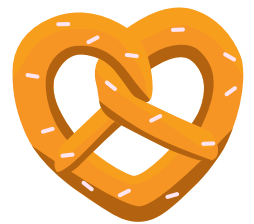
## Du brauchst

Brezel-Backmischung  
(enthält meistens  
auch Salz,  
Natron und  
Trockenhefe)  
300 ml warmes  
Wasser  
3 EL Speiseöl

Symbolbild (KI-generiert)

## So wirds gemacht

- 1 Die Backmischung in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenhefe, 300 ml Wasser und 3 EL Öl mischen. Per Knethaken rund 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- 2 In eine bemehlte Schüssel geben, zudecken und 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3 Teig in 12 Portionen teilen, auf einer bemehlten Fläche zu Rollen formen und aus jeder Rolle einen Buchstaben zaubern. Besteht ein Buchstabe aus mehreren Teilen, die Enden gut zusammendrücken, damit nichts abfällt.
- 4 Buchstaben auf ein Backpapier legen und 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Jetzt kommt die Lauge ins Spiel: 1 Liter Wasser mit dem Natronpulver aufkochen (Vorsicht, sprudelt ordentlich!) und vom Herd nehmen. Jeden Buchstaben ca. 45 Sekunden mit einem Schaumlöffel in die Lauge tauchen, wieder aufs Backpapier legen, mit Salz bestreuen (Salzkörner andrücken).
- 6 Ab in den Ofen damit und je nach gewünschter Bräune etwa 15 Minuten backen – fertig sind die Laugenbuchstaben.



### Förderbereiche



Fein-  
motorik



Umgang mit  
Küchenutensilien

