

Seite 8:	Neujahrsbrezel	Seite 9:	_____
Seite 10:	_____	Seite 11:	_____
Seite 12:	_____	Seite 13:	_____
Seite 14:	_____	Seite 15:	_____
Seite 16:	_____	Seite 17:	_____
Seite 18:	Laugenbrezelsuppe	Seite 19:	_____
Seite 20:	_____	Seite 21:	_____
Seite 22:	Eingemachtes Kalbfleisch	Seite 23:	_____
Seite 24:	_____	Seite 25:	_____
Seite 26:	_____	Seite 27:	Rotweinkuchen
Seite 28:	_____	Seite 29:	_____
Seite 30:	_____	Seite 31:	_____
Seite 32:	_____	Seite 33:	_____
Seite 34:	Grillhähnchen	Seite 35:	_____
Seite 36:	_____	Seite 37:	Leberspätzle
Seite 38:	_____	Seite 39:	_____
Seite 40:	_____	Seite 41:	_____
Seite 42:	_____	Seite 43:	_____
Seite 44:	_____	Seite 45:	_____
Seite 46:	_____	Seite 47:	_____
Seite 48:	Flammkuchen mit Lauch und Lachs		
Seite 49:	Apelkühle mit Vanillesoße		

Seite 50:	_____	Seite 51:	Kreppel
Seite 52:	_____	Seite 53:	_____
Seite 54:	_____	Seite 55:	_____
Seite 56:	Maultaschen	Seite 57:	_____
Seite 58:	_____	Seite 59:	_____
Seite 60:	_____	Seite 61:	Eisgugelhupf
Seite 62:	_____	Seite 63:	_____
Seite 64:	_____	Seite 65:	_____
Seite 66:	Camembertlendchen	Seite 67:	_____
Seite 68:	_____	Seite 69:	_____
Seite 70:	_____	Seite 71:	_____
Seite 72:	Gaisburger Marsch	Seite 73:	Christstollen
Seite 74:	_____	Seite 75:	_____
Seite 76:	_____	Seite 77:	_____
Seite 78:	_____	Seite 79:	_____
Seite 80:	_____	Seite 81:	Apfelweinganz
Seite 82:	_____	Seite 83:	_____
Seite 84:	_____	Seite 85:	_____
Seite 86:	Geschmälzte Brotsuppe	Seite 87:	_____
Seite 88:	_____	Seite 89:	_____
Seite 90:	Schupfnudeln auf Sauerkraut		
Seite 91:	Kartoffelsalat mit Fleischsalat		

Seite 92: _____

Seite 93: _____

Seite 94: _____

Seite 95: Baquette

Seite 96: _____

Seite 97: _____

Seite 98: _____

Seite 99: _____

Seite 100: Maultaschenpizza

Seite 101: _____

Seite 102: _____

Seite 103: _____

Seite 104: _____

Seite 105: _____

Seite 106: _____

Seite 107: Lachsbutter

Seite 108: _____

Seite 109: _____

Seite 110: Wertheimer Brötchen

Seite 111: _____

Seite 112: _____

Seite 113: _____

Seite 114: _____

Seite 115: _____

Seite 116: _____

Seite 117: _____

Seite 118: _____

Seite 119: Cheeseburger

Seite 120: _____

Seite 121: _____

Seite 122: Hawaii-Toast

Seite 123: _____

Seite 124: _____

Seite 125: _____

Seite 126: _____

Seite 127: _____

Seite 128: _____

Seite 129: _____

Seite 130: _____

Seite 131: _____

Seite 132: _____

Seite 133: Holländische Käsesuppe

Seite 134: _____

Seite 135: Zimtsterne

Seite 136: _____

Seite 137: _____

Seite 138: _____

Seite 139: _____

Seite 140: _____

Seite 141: _____

Seite 142: Hähnchen-Reis-Pfanne

Seite 143: _____

Seite 144: _____

Seite 145: _____

Seite 146: _____

Seite 147: Jägertopf

Seite 148: _____

Seite 149: _____

Seite 150: _____

Seite 151: _____

Seite 152: _____

Seite 153: _____

Seite 154: _____

Seite 155: _____

Seite 156: _____

Seite 157: _____

Seite 158: _____

Seite 159: _____

Seite 160: _____

Seite 161: _____

Seite 162: _____

Seite 163: _____

Seite 164: _____

Seite 165: _____

Seite 166: _____

Seite 167: _____

Seite 168: _____

Seite 169: _____

Seite 170: _____

Seite 171: _____

Seite 172: _____

Seite 173: _____

Seite 174: _____

Seite 175: _____

Seite 176: _____

Seite 177: _____

Seite 178: _____

Seite 179: _____

Seite 180: _____

Seite 181: _____

Seite 182: _____

Seite 183: _____

Seite 184: _____

Seite 185: _____

Seite 186: _____

Seite 187: _____

Seite 188: _____

Seite 189: _____

Seite 190: _____

Seite 191: _____

Seite 192: _____

Seite 193: _____

Seite 194: _____

Seite 195: _____

Seite 196: _____

Seite 197: _____

Seite 198: _____

Seite 199: _____

Seite 200: _____

Seite 201: _____

Seite 202: _____

Seite 203: _____

Seite 204: _____

Seite 205: _____

Seite 206: _____

Seite 207: _____

Seite 208: _____

Seite 209: _____

Seite 210: _____

Seite 211: _____

Seite 212: _____

Seite 213: _____

Seite 214: _____

Seite 215: _____

Seite 216: _____

Seite 217: _____

Neujahrs Brezel

Die als Glücksbringer geltenden Neujahrsbrezel ist ein beliebtes Gebäck das am Neujahrmorgen verschenkt und vielerorts auch gemeinsam verzehrt wird. In seiner ursprünglichen Bedeutung sollte das Gebäck vor Krankheit, Unglück und Hunger schützen. Zudem symbolisiert die Brezel Verbundenheit und soll Glück und Gesundheit bringen.

Zutaten:

1000 g Weizenmehl Typ 405
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
0,4 l lauwarme Milch
150 g flüssige, abgekühlte Butter oder Margarine
2 gestrichene Teelöffel Salz
3 Eier
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
1 Eigelb zum bestreichen

So wird's gemacht:

In das Mehl eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker bestreuen und mit etwas lau-warmer Milch zu einem kleinen Vorteig anrühren. 10 Minuten gehen lassen. Den Vorteig mit dem Mehl mischen. Alle anderen Zutaten dazugeben, mischen, dann unter Abschlagen langsam die restliche Milch dazugießen, bis sich ein knetfähiger Teig ergibt. Der Teig darf nicht zu weich sein.

Den Teig in drei bis vier Stücke teilen und diese abgedeckt 15 Minuten kühl gestellt ruhen lassen.

Mit dem Formen beginnen: Von einem Stück Teig nochmals 3 kleine Teile abtrennen. Das große Stück zu einer langen Wurst, mindestens 1 Meter lang, ausrollen. Dabei das mittlere Drittel dicker lassen. Auf einem eingefettetem Backblech eine Brezel formen. Aus den kleinen Stücken drei lange Stränge ausrollen und daraus einen Zopf flechten. Den dickeren Teil der Brezel mit Eiweiß betreichen und den Zopf draufsetzen. Die Brezel mit Eigelb bestreichen.

Bei 200 °C ca. 20 Minuten Backen.

Wichtig:

Die für das Mehlquantum gering erscheinende Hefemenge nicht vergrößern! Die Brezeln verlieren sonst ihre Form. Die Teigstücke rollt oder formt man am besten auf Backtrennpapier und hebt sie damit auf das Backblech.

