

Fahrrad-Brezeln

Zutaten für 10 Brezeln:

500 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 Päckchen Trockenhefe
2 Blätter Backpapier in der Größe eines Ofenblechs

Süße Variante:

75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Fein geriebene Schale einer Orange
300 ml Kokosmilch mit hohem Kokos- und Fettanteil

Herzhafte Variante:

250 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel fein gehackte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano)

Zubereitung:

1. Trockenhefe mit dem Mehl vermischen und mit den angegebenen Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten, sodass ein homogener Teig entsteht (für die süße Variante: ungeöffnete Kokosmilchdose im Wasserbad erwärmen, schütteln und öffnen, dann 300 ml abmessen).
2. Teig rund 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die beiliegende Backvorlage im Originalformat ausdrucken, Fahrrad-Form je 5 mal auf die Backpapier-Blätter übertragen, Backpapier umdrehen (damit die Farbe nicht auf die Brezeln abfärbt) und auf die Bleche legen. Die Backpapier-Blätter können beliebig oft wiederverwendet werden.
4. Teig in 10 Teile portionieren, diese jeweils in 3 Teile teilen – am besten mit einer genauen Küchenwaage 😊





5. Die drei Teile zu 33-35 cm langen, möglichst gleichmäßigen Schlangen Rollen.



6. Erste Schlange auf Sattel und Sitzrohr legen.



7. Zweite Schlange gegen den Uhrzeigersinn auf das Hinterrad legen, Gabel über das Sitzrohr legen.



8. Beide Schlangen umeinander schlingen, erste Schlange nach oben umklappen und auf das Hauptrohr legen.



9. Dritte Schlange gegen den Uhrzeigersinn auf das Vorderrad und Hauptrohr legen und Ende als Lenker abknicken.



10. Erste Schlange umklappen und Ende auf das Sitzrohr legen.

11. Vier weitere Fahrräder formen, auf dem Blech ruhen lassen.

12. Während dessen das andere Blech genauso belegen.

13. Brezeln auf dem ersten Blech im vorgeheizten Ofen bei 200° rund 15 Minuten goldbraun backen.

15. Anschließend das zweite Blech in den Ofen schieben.

16. Vor dem Bewegen Brezeln vollständig abkühlen lassen, damit sie nicht brechen.

