



Das Original aus Bayern

«Händlmaier's süsser Hausmachersenf» wurde 1914 von Johanna Händlmaier, einer Metzgersfrau aus Regensburg erfunden, um ihren Kunden etwas Besonderes zu den Würsten zu bieten. Der Senf fand reissenden Absatz und ist inzwischen der beliebteste süsse Senf Deutschlands! Noch heute wird er nach dem Ur-Rezept aus den besten Rohstoffen hergestellt. «Händlmaier's süsser Hausmachersenf» ist ein Muss zur klassischen bayrischen Weisswurst, doch er schmeckt auch köstlich zu Fleischkäse, in Salatsaucen und Marinaden. Erhältlich ist er in vielen Coop Verkaufsstellen.

Senfbrezeln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1 Std. 50 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt ca. 8 Stück

Hefeteig

- 600g Zopfmehl
- 1½ Teelöffel Salz
- ½ Würfel Hefe (ca. 20g), zerbröckelt

- 50g Butter, weich
- 3dl Milch, lauwarm

4 Esslöffel milder Senf

1. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen.
2. Butter begeben, Milch dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in ca. 8 Portionen teilen und zu Brezeln formen (siehe «So gehts»). Brezeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, nochmals ca. 20 Min. aufgehen lassen.



So gehts

Jedes Teigstück zu einer ca. 65 cm langen Rolle drehen und zu einer Schlaufe formen (1), Enden verdrehen (2), Schlaufe darüberlegen (3).

Lauge

- 3 Esslöffel Wasser, siedend
- ½ Teelöffel Salz
- 15g Natronpulver (von Coop; siehe Seite 2)
- wenig grobkörniges Salz zum Bestreuen

wenig Kaffeerahm zum Bestreichen

Wasser mit Salz und Natron verrühren. Brezeln damit bestreichen, Salz darüberstreuen.

Backen: ca. 20 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, sofort mit Kaffeerahm bestreichen, damit die Oberfläche glänzt. Auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Die Brezeln schmecken frisch am besten.

Dazu passen: Weisswürste.

Pro Stück: 8g Fett, 10g Eiweiss, 55g Kohlenhydrate, 1398kJ (334kcal)



Das passende Bier

Schneider Weisse TAP7

Unser Original, 50cl
Herkunft: Bayern/Deutschland
Alkoholgehalt: 5,4% Vol.

Charakter: Das naturtrübe Weizenvollbier aus Bayerns ältester Weissbier-Brauerei ist weder filtriert noch wärmebehandelt.

Die Reifung in der Flasche garantiert die hohe Bekömmlichkeit und den typischen Geschmack dieses Weissbiers; natürlich gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot.

Passt zu den Senfbrezeln und allen herzhaften Gerichten.

Erhältlich in vielen Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch