

Schwäbische Palmbrezel

Bei diesem Rezept Palmbrezeln werden etwas größere Brezeln aus süßem Hefeteig vor allem in bestimmten Gegenden der schwäbischen Alb zum Palmsonntag gebacken.

Dieses Gebäck gehört zu den sogenannten Gebildbrotten was bedeutet, dass es traditionell nach altem überlieferten Brauch zu einem bestimmten Anlass und in einer bestimmten Form von Hand gestaltet und gebacken wird.

Der dickere Teil der Palmbrezeln weisen eine leicht erhöhte zackenförmige Verzierung auf, was die aufgesetzte Dornenkrone von Jesus symbolisieren soll.

Die Palmbrezeln werden am Palmsonntag an Stöcke gebunden und mit bunten Bändern geschmückt, in einem Umzug durch die Ortschaften in die Kirche zum Weihen der Brezeln getragen.

Zutaten: für 6 Stück

500 g Weizenmehl Type 550, ½ Würfel frische Hefe (21g) oder 1 Päckchen (7 g) Trockenhefe
1 TL Zucker, 4 EL lauwarme Milch

Außerdem:

1 TL Salz, 40 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker (8g), 2 zimmerwarme Eier Gr. M
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 50 g sehr weiche Butter, Ca. 150 ml lauwarme Milch 1,5%
Fett

75- 100 g Rosinen, 1 gestrichener EL Speisestärke



Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem Rezept **Schwäbische Palmbrezel** benötigt man einen klassischen Hefeteig.

Dazu gesiebtes Mehl in eine Backschüssel einfüllen.

Mit der Hand in der Mitte vom Mehl eine tiefe Mulde eindrücken.

In diese Vertiefung die etwas zerbröselte frische Hefe, Zucker und ein paar EL lauwarme Milch geben, mit einem Kaffeelöffel zu einem kleinen Hefebrei verrühren, dabei ganz wenig Mehl von der Seite mit einarbeiten.

Bei Verwendung von Trockenhefe, diese gleich ohne vorher anzurühren unter das Mehl mischen und den Teig fertigstellen.

Die Backschüssel mit einem Küchentuch abgedeckt, etwa 15 – 20 Minuten in der warmen Küche stehen lassen.

Danach ringsum auf den Mehlrand 1 TL Salz, Zucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, sehr weiche eventuell leicht an geschmolzene Butter, die Eier und die lauwarme Milch geben.

Mit den Knethaken des elektrischen Handmixers oder mit der Küchenmaschine einen Hefeteig

Impulse Fastenzeit 2021

Rezept für Palmsonntag

kneten, bei Bedarf immer wieder wenig zusätzliches Mehl auf den Boden der Schüssel streuen und solange weiter kneten, bis ein glatter, sich vom Boden der Schüssel lösender Hefeteigkloß gebildet hat.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch abdecken und den Hefeteig auf ein gut sichtbares doppeltes Teigvolumen aufgehen lassen.

Während dieser Zeit die Rosinen in warmem Wasser waschen abtropfen lassen und danach auf einer Lage Küchenpapier trocken tupfen.

Zwei große Backbleche mit backfestem Backpapier auslegen, wobei auf jedes Blech später jeweils 3 Brezeln gelegt werden.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Wenn der Hefeteig aufgegangen ist, den Teig auf einer mit etwas Mehl ausgestreuten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten.

Dabei aus der Teigmasse ein flaches Rechteck formen.

Die Rosinen mit 1 EL Speisestärke bestäuben, auf das Hefeteigstück gleichmäßig verteilt aufstreuen.

Den Teig nun mit den Händen ein paar Minuten kräftig durchkneten, damit die Rosinen gut mit eingearbeitet werden.

Die gesamte Teigmenge in 6 etwa gleichschwere Stücke aufteilen.

Jedes einzelne Hefeteigstück nun zu einer Brezel formen.

Dazu den Teig kurz durchkneten, dabei gleichzeitig eine lange etwa 45 – 50 cm lange Rolle ziehen und formen welche im Mittelstück gut 3- mal so dick wie die beiden Enden sein sollte und daraus eine Brezel formen.

Zuerst das linke dünne Teigende zu einer Schlinge auf die linke Seite andrücken. Das rechte dünne Teigende unter diese Schlinge hindurch schlingen und auf der rechten Seite andrücken (siehe Bild) und auf das Backblech legen.

Besonders gut gelingt es, wenn man das gleich auf dem Backblech erledigt.

Nun die Brezeln mit den Fingern noch etwas auseinander und weiter ziehen, damit die 3 Öffnungen der Brezel groß genug werden und beim späteren Backen nicht zusammenbacken.

Das Gebäck auf dem Blech liegend nochmals gut 15 Minuten aufgehen lassen.

Für die Verzierung der Palmbrezel:

Die Brezeln mit etwas lauwarmer Milch bestreichen.

Am dicken Mittelstück der Brezel mit einem spitzen Messer ein paar kleine Dreiecke einschneiden, danach jede Dreieckspitze mit dem Messer oder mit den Fingern etwas nach oben ziehen.

Das erste belegte Backblech in den auf 200° C vorgeheizten Backofen, in der Mitte der Backröhre einschieben und mit Ober/Unterhitze ca. 22- 25 Minuten backen.

Das zweite Backblech danach auf die gleiche Weise mit Brezeln belegen, und im Backofen fertig backen.

Das Gebäck nach dem Backen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Tipp:

Diese Palmbrezeln kann man sehr gut einfrieren und bei Bedarf wieder kurz aufbacken.

Oder man bäckt sie am Tag zuvor, wickelt sie bis zum nächsten Tag in Alufolie oder steckt sie über Nacht in Plastiktüten. Vor dem Frühstück kann man dann die Brezeln kurz im Backofen, auf dem Toaster, oder 20 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen