

Schweizer Brezeli

Sie heißen so, obwohl sie absolut keine Brezelform haben, sondern ganz flache Waffeln sind. Vermutlich leitet sich der Begriff vom französischen Wort „bricé-let“ (dünnes, knuspriges Gebäck) ab.



In der Schweiz hat man dafür ein spezielles Gerät, das sogenannte Brezeli-Eisen, das diese hauchdünnen flachen Gebilde mit einem dekorativen Muster versieht. Es ist dem Eisen-Waffeleisen, auch Eiskuchen-Eisen, ähnlich, das man auch bei uns kaufen kann. Und das man früher noch in alten Holzherden verwendete, weil es tatsächlich aus Eisen, also magnetisch ist. Vorteil: Man kann diese Eisen auf den heutigen Induktionsherden wieder verwenden. Das Ergebnis ist großartig. Aber man muss sehr aufpassen, dass die empfindlichen Waffeln dabei nicht zu viel Hitze abkriegen und zu dunkel werden. Mit etwas Übung kriegt man den Bogen raus.

Zutaten für ca. 100 Stück:

- 200 g Butter
- 1-2 TL Salz
- 1/8 l Wasser
- 300 g Mehl

Zubereitung:

Die Butter weich werden lassen, dann mit dem Holzlöffel oder mit dem Handrührer schaumig rühren. Das Salz im warmen Wasser auflösen. Mit dem Mehl zur Butter geben und alles zu einem weichen Teig rühren. Eine halbe Stunde ruhen lassen und dabei kalt stellen, damit der Teig schön fest wird. Am besten bis zum nächsten Tag.

Walnussgroße Kugeln formen. Im flachen Eisen zu hellen knusprigen Waffeln backen.