

Fastenbrezn

Zutaten (ca. 12 Brezen)

290 g lauwarmes Wasser

500 g Weizenmehl 700

10 g Salz

10 g Backmalz

10 g Frischer Germ

20 g zimmerwarme Butter

grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Jetzt den Teig in 45 g-Stücke aufteilen und die Stücke dann zu Brezen weiterverarbeiten. Dafür aus dem Teigstück einen Strang mit einer Länge von ca. 50cm ausrollen und anschließend zu einer Fastenbreze formen. Dazu einfach einen runden Kreis legen und die Enden des Strangs ineinander verdrehen. Die fertig geformten Brezen mit Wasser besprühen und mit grobem Salz bestreuen.
3. Die Brezen am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 210 Grad ca. 15 Minuten backen.

(Rezept von Backen mit Christina)

Bunte Wachseier

Material:

Ausgeblasene Eier, Wachsmalstifte mit hohem Bienenwachsanteil, Schaschlikspieße, Korken, Teelichter

Anleitung:

Ein Ei auf einen Spieß stecken, auf beiden Seiten mit einem Stück Kork (ca. $\frac{1}{2}$ cm) fixieren.

Stifte über einer Flamme leicht erwärmen, um die Farbe dick auftragen zu können.

Ist das Ei bunt bemalt, dreht man es mit genügend Abstand über der Flamme, bis die Farben ineinander verlaufen: schön gleichmäßig, langsam und nicht zu lange.

Zum Trocknen den Spieß mit dem Ei über einer Schale ablegen und trocknen lassen.

(aus Land Lust)

