

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Einfach freundlich



www.germany.travel

BAYERISCHE LAUGENBREZEL

Eigentlich war die Bayerische Laugenbrezel ein Küchenunfall. Im 19. Jahrhundert verwechselte der königliche Bäcker versehentlich Zucker mit Natron – so wurde aus der bisher süßen Brezel ein herzhaftes, knuspriges Gebäck. Im Süden Deutschlands und vor allem in Bayern ist die Brezel fester Bestandteil einer zünftigen Brotzeit. Gerne wird sie auch zusammen mit Weißwürsten und süßem Senf zum Frühstück gegessen.

ZUTATEN FÜR CA. ZEHN BREZEL

- 80 g Hefe
- 600 ml Wasser, lauwarm
- 2 TL Zucker
- 1 kg Weizenmehl (Typ 550)
- 2 TL Salz aus der Mühle
- 30 g Butter
- 4 l Wasser
- 40 g Natron
- 4 EL grobes Meersalz

SO GEHT'S:

1.

Verrühre die Hefe mit lauwarmen Wasser und Zucker. Verknete anschließend die Flüssigkeit mit Mehl, Salz und der weichen Butter.

2.

Forme den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle und zerteile sie in 6 gleiche Stücke.

3.

Die einzelnen Stücke etwa 40 cm lang ausrollen. Die Spitzen sollten etwas dünner sein als die Mitte.

4.

Zur Formung der typische Brezelform die Enden der Rolle in die Hand nehmen und ein „U“ bilden. Die Enden einmal umeinander drehen und gleich-

5.

mäßig rechts und links auf das „U“ drücken. Dann die Teiglinge 12 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 225° C vorheizen.

6.

Das Wasser mit dem Natron aufkochen und die Brezeln circa 30 Sekunden eintauchen. Mit einem großen Löffel herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nun die Brezeln mit groben Salz bestreuen und mindestens 20 Minuten kaltstellen. Anschließend 20 Minuten backen.

MITTELALTERSTADT ROTHENBURG OB DER TAUBER

1. TIPP:

Rothenburg ob der Tauber ist eine Stadt wie aus dem Mittelalter. In dem pittoresken Örtchen in Bayern reihen sich alte Fachwerkhäuser an bunte Bürgerhäuser, umringt von einer massiven Stadtmauer mit zahlreichen Türmen. Zudem bietet die bezaubernde Stadt neben überraschend vielen Museen auch zahlreiche Kulturveranstaltungen das ganze Jahr über.



MÜNCHNER OKTOBERFEST

2. TIPP:

Urige Traditionen, volle Bierzelte, unbezahlte Atmosphäre. Das Münchner Oktoberfest ist ein Fest der Superlative und inzwischen über 200 Jahre alt. Jedes Jahr feiern Millionen von Besuchern in der bayerischen Stadt das größte Volksfest der Welt mit Musik, Brezeln und Bier. Letzteres wird sogar eigens von den Münchner Brauereien nur für das Oktoberfest gebraut.



DIE ZUGSPITZE

3. TIPP:

Mit 2.962 Metern ist die Zugspitze der höchste Berg in Deutschland. Sportliche können den Berg im Süden Deutschlands zu Fuß erklimmen. Wer es lieber gemütlich mag, nimmt die Seilbahn auf die Spitze. Oben von der Aussichtsplattform, einem freischwebenden X, hat man einen atemberaubenden Blick auf die umliegenden Alpen und drei Gletscher.



Bildnachweise von oben nach unten:
© DZT / Francesco Carovillano;
© Getty Images / Westend61;
© DZT / Óscar Domínguez / Kamaleon

Herausgeber:

Deutsche Zentrale für Tourismus e.V. (DZT)
Beethovenstraße 69
60325 Frankfurt/Main

www.germany.travel

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Das Reiseland

