

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Einfach freundlich



www.germany.travel

BREMER KAFFEE BROT



In der norddeutschen Stadt Bremen gibt es eine ganz besondere Nachmittagstradition. Zu einem heißen Kaffee wird ein knuspriges, süßes Gebäck gereicht. Das Bremer Kaffeebrot. Das geröstete Weißbrot mit Butter, Zucker und Zimt tunkt man vor dem Verzehr in den Kaffee. Fast in jedem Café oder Bäckerei gibt es das Kaffeebrot – oder man backt es einfach selbst.

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Frischhefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 250 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 – 2 EL Zimt
- Wasser oder flüssige Butter zum Bestreichen der Scheiben

SO GEHT'S:

1. Zerbrösele die Hefe in ein Schälchen und verrühre sie mit 1 TL Zucker und 100 ml warmen Wasser. Nach ca. 10 Minuten sollte das Hefestück gut aufgegangen sein.
2. Dann vermengst du das Mehl in einer Schüssel mit der Hefe, dem restlichen Wasser, Salz und dem Ei. Knete den Teig gut durch und lass ihn 20 Minuten abgedeckt ruhen.
3. Nun den Teig nochmals kneten und 2 lange Rollen formen. Diese sollten ca. 5 cm dick sein und auf ein Backblech passen.
4. Die Teigrollen auf dem Blech nochmals 20 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Rollen 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und am besten einen Tag komplett auskühlen lassen.
6. Schneide die Brotstangen in 0,5 cm dicke Scheiben. Die Oberseite in Wasser oder flüssige Butter tauchen. Anschließend mit der feuchten Seite in die Zucker-Zimt-Mischung legen.
7. Die Scheiben mit der Zuckerseite nach oben auf 2 Backbleche verteilen.
8. Den Backofen auf 150° C vorheizen und die Brotscheiben ca. 20 Minuten backen. Sie sollten richtig schön knusprig sein.

SCHNOOR VIERTEL

1. TIPP:

Das Schnoor-Viertel ist Bremens ältester Stadtteil. Seinen Namen verdankt er dem traditionellen Schiffshandwerk in der Hansestadt. Seile und Taue – auch als Schnoor bezeichnet – wurden im Mittelalter zwischen den Gassen und Häusern gespannt und verarbeitet. Künstler, Kunsthandwerker und Gewerbetreibende wohnen und arbeiten hier seit dem Mittelalter. Noch heute finden sich hier viele originelle Läden sowie zahlreiche Restaurants und Cafés, in denen es auch das Bremer Kaffeebrot gibt.



KLIMAHAUS BREMERHAVEN

2. TIPP:

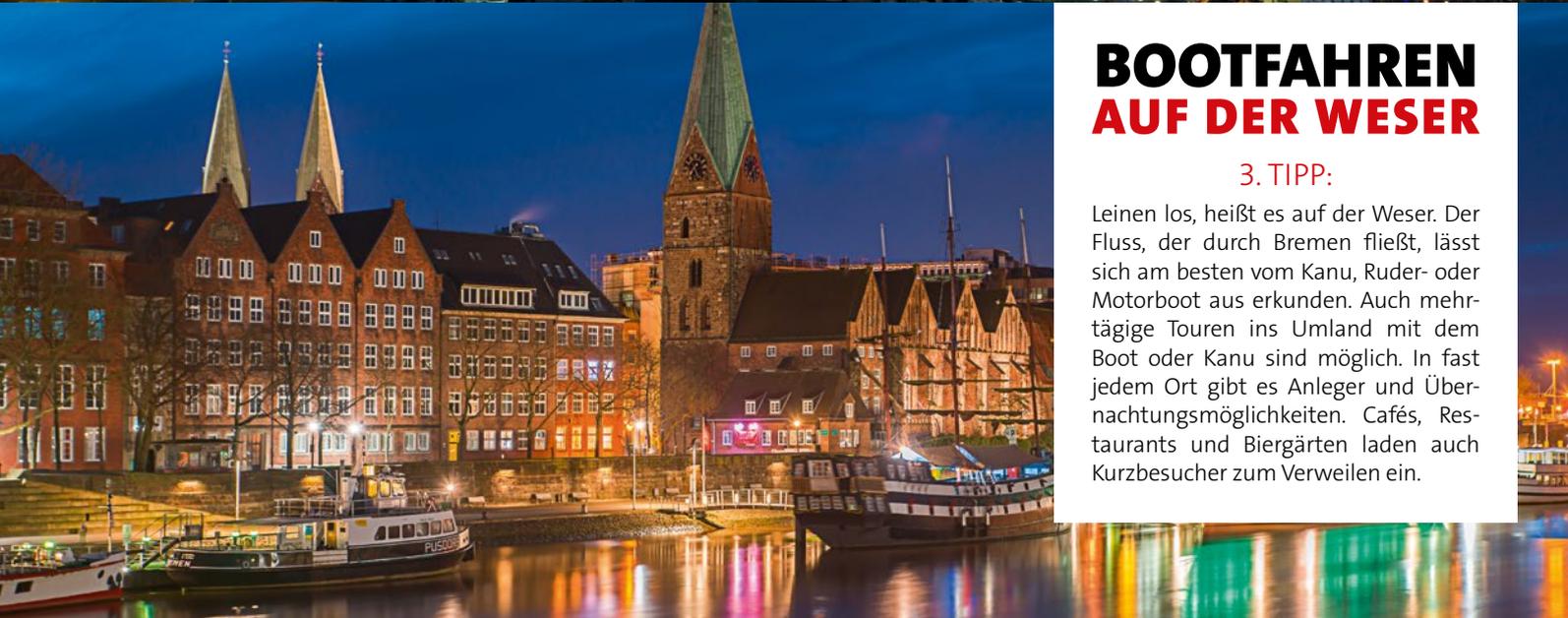
Von der Eiskälte in Alaska durch die Gluthitze in der nigerianischen Wüste hin zur feucht-warmen Tropenluft auf Samoa in nur drei Stunden. Das Klimahaus Bremerhaven zeigt das Leben vom Nord- bis an den Südpol entlang des achten Längengrad Ost. Die Besucher wandern zu neun Orten auf fünf Kontinenten und erleben hautnah die klimatischen Bedingungen vor Ort.



BOOTFAHREN AUF DER WESER

3. TIPP:

Leinen los, heißt es auf der Weser. Der Fluss, der durch Bremen fließt, lässt sich am besten vom Kanu, Ruder- oder Motorboot aus erkunden. Auch mehrtägige Touren ins Umland mit dem Boot oder Kanu sind möglich. In fast jedem Ort gibt es Anleger und Übernachtungsmöglichkeiten. Cafés, Restaurants und Biergärten laden auch Kurzbesucher zum Verweilen ein.



Bildnachweise von oben nach unten:
© BTZ/Jonas Ginter;
© Klimahaus Betriebsgesellschaft mbH;
© BTZ/Jens Hagens

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

