

Zofia Haas

Doradca Metodyczny ds. języka niemieckiego, szkoły ponadpodstawowe

## **Karta Pracy: Przepis na precle - Martinsbrezeln Rezept**



Die Martinsbrezel-Backaktion lässt sich gut zusammen mit Kindern und Jugendlichen umsetzen. Die Kinder/Jugendlichen können mithelfen, den Teig zu kneten und die Brezeln zu formen. Oder sie lassen ihrer Phantasie freien Lauf und machen andere Gebilde daraus- zum Beispiel einen Martinsmantel. Das fertige Gebäck eignet sich auch bestens zum Teilen- ganz nach dem Vorbild des heiligen Martin.

### **Zutaten**

- 500g Mehl
  - 150g Zucker
  - 1 Würfel Hefe
  - 200 ml lauwarme Milch
  - 1 EL Öl
  - 1 Priesel Salz
  - 1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen
- ✓ Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln, mit etwas Mehl vom Rand der Mulde und lauwarmer Milch zu einem Vortag verrühren und diesen zugedeckt 15 Minuten gehen lassen
- ✓ Zucker, Salz, Öl und die restliche lauwarme Milch dazugeben. Alles so lange verkneten, bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- ✓ Noch einmal durchkneten, in acht gleiche Stücke teilen und diese zu ca. 50 Zentimeter

langen Würsten ausrollen

- ✓ Aus den Würsten Brezeln formen, diese auf ein gefettetes Backblech legen und weitere 15 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen die Brezeln mit einer Mischung aus Eigelb und ein wenig Milch bestreichen, damit sie eine schöne Farbe bekommen.
- ✓ Im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

Materiały opracowała:

Zofia Haas

Doradca Metodyczny ds. języka niemieckiego, szkoły ponadpodstawowe