

Martinsbrezel aus Quark-Öl-Teig



Martinsbrezeln aus Quark-Öl-Teig sind schnell gebacken, da der Teig im Gegensatz zu Hefeteig nicht ruhen muss. Unser Rezept eignet sich auch für Martinsbrezeln mit dem Thermomix.

Die Martinsbrezel, die eine süße Alternative zur Laugenbrezel ist, gibt es traditionell immer zum Martinstag. Eine schöne Idee ist es, eine sehr große Brezel zu backen und diese dann in Gedenken an Sankt Martin unter allen Kindern und Erwachsenen zu teilen – ganz so wie Sankt Martin seinen Mantel mit einem Bettler teilte.

Wir haben diese Tradition während unserer Zeit in Hessen kennengelernt. Dort veranstaltete der Kindergarten jedes Jahr zum Martinstag um den 11.11. einen Laternenumzug für die Kinder, der mit einer großen Brezel zum Teilen im Gruppenraum beendet wurde. Zurück in Sachsen führen wir die Tradition der großen Brezel zum Teilen nun gern weiter und denken dabei an die schöne Zeit zurück.

- 150 g Quark
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 75 g Zucker
- etwas gemahlene Vanille
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Ei

So werden die Martinsbrezeln zubereitet:



Verrührt alle Zutaten zu einem geschmeidigen Quark-Öl-Teig. Wenn ihr einen Thermomix nutzen wollt, dann macht ihr das indem ihr ihn alle Zutaten für 2 Minuten auf der Teigstufe kneten lasst.

Im Gegensatz zu einem Hefeteig braucht ihr den Quark-Öl-Teig nun nicht ruhen lassen und könnt direkt zum Formen der Brezeln übergehen. Der Quark-Öl-Teig ist in der Regel sehr klebrig – wenn ihr eure Hände etwas einölt geht das Bearbeiten aber kinderleicht.



Die Martinsbrezeln gehen im Ofen noch sehr auseinander, so dass es besser ist sie nicht zu klein zu machen und mit einigem Abstand zueinander auf das Blech zu legen.

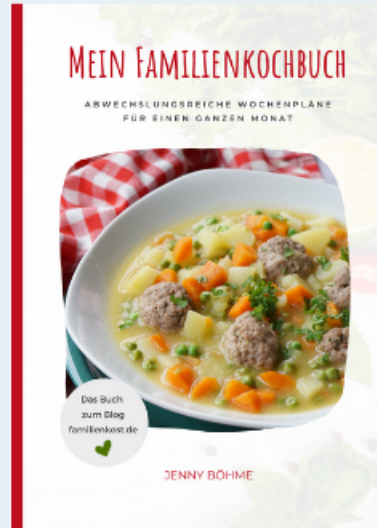


Backt die Martinsbrezeln auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Weiterlesen:

-



[Weckmann backen](#)