



BRETZELN MIT SPUNDEKÄSE

PRETZLES WITH GARLIC CREAM

ca 10 Stück / approx 10 pretzles

Zutaten Teig 500 g Mehl 1 Pk Trockenhefe ¼ TL Zucker 350 ml Milch, lauwarm Salz	Ingredients Dough 4 cups dough 1 tbsp dry yeast ¼ tsp salt 1 ¾ cup lukewarm milk salt
Zutaten Lauge 1 ½ Liter Wasser 2 EL Natron	Ingredients Leach 50 fl oz water 2 tbsp baking soda
Zutaten Spundekäs 500g Magerquark 200g Schmand 2 Knoblauchzehen 2 TL Zwiebelpluver 5 EL Paprikapulver Salz und Pfeffer	Ingredients Garlic Cream 3 cups sour cream 1 cup creamcheese 2 cloves of garlic 2 tsp onion powder 5 tbsp paprika salt and pepper

Zubereitung Bretzeln

- 1. Mehl mit Hefe und Zucker vermischen**
- 2. Milch und Salz zugeben und einen Hefeteig kneten und abgedeckt für ca 45 min ruhen lassen**
- 3. Teig auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten und zu einer ca. 20cm langen Rolle formen**
- 4. aus der Rolle ca. 10-12 Stücke schneiden und diese wieder zu langen Strängen formen (durch rollen oder drehen) und daraus Bretzeln formen**
- 5. in einem Topf Wasser mit Natron aufkochen**
- 6. nacheinander die Bretzeln in die kochende Lauge geben und ca. 20-30 Sekunden kochen lassen dabei immer wieder untertauchen, rausholen und abtropfen lassen**
- 7. die gekochten Bretzeln auf ein gefettetes Backblech (oder Backpapier) legen und mit groben Salz betreuen und bei 180°C Ober/Unterhitze ca 25-30 min backen**

Zubereitung Spundekäse

- 1. alle Zutaten miteinander vermischen (Knoblauch pressen) und nach Belieben abschmecken**

Instructions Pretzles

- 1. mix flour, yeast and sugar**
- 2. add milk, salt and knead it into a yeast dough, cover and let rise for 45 min**
- 3. knead dough on a floured surface to a 8 inch long roll**
- 4. cut 10-12 pieces out of that roll and form pretzles**
- 5. bring water with baking soda to a boil**
- 6. put pretzles one at a time for approx 20-30 seconds into leach**
- 7. place cooked pretzles on a greased baking sheet or parchment paper and bake at 375° F for 25-30 min**

Instructions Garlic Cream

- 1. mix all ingredients (press garlic) and season as pleased**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!