

Breze

[b r e : t s ə]

Die *Laugenbrezel* ist eine Gebäckform, die zwar hauptsächlich in Bayern und Österreich verbreitet ist, aber auch in anderen Gegenden Deutschlands nicht verachtet wird.

Wie sich am Namen erkennen lässt, wird die *Laugenbrezn* vor dem Backen in eine Natronlauge getunkt, was ihr sowohl ihr typisches, dunkelbraunes Aussehen verleiht, als auch den herben Geschmack.



The *Laugenbrezel* is a biscuit form, which is mainly spread in Bavaria and Austria, but is not despised in other parts of Germany either. As can be seen from the name, the *Laugenbrezel* is dipped into a sodium hydroxide solution before baking, which gives it its typical dark brown appearance as well as the tart taste.

Stimmt das?

Zur bayerischen *Brezn* gibt es eine hübsche Anekdote. Und zwar soll ein Bäckerlehrling, der wegen eines Frevels zum Tode verurteilt worden war, vom Landesherrn eine letzte Chance erhalten haben, der Todesstrafe zu entgehen. Er sollte dem Landesfürsten einen Kuchen backen, durch den die Sonne dreimal hindurchscheinen könne. Um diese Bedingung zu erfüllen, erfand der schlaue Lehrling die *Brezn* und wurde tatsächlich freigesprochen.

Believe it or not!

There is a nice anecdote to the Bavarian *Brezn*. A baker's apprentice, who had been condemned to death because of a crime, should have been given a last chance by the sovereign to escape the death penalty. He was to bake a cake to the sovereign, through which the sun could pass three times. To fulfill this condition, the smart apprentice invented the *Brezn* and was actually released.