



Basler Faschtewaije

Zutaten für 12 Stück

400 g Mehl
150 g Butter
25 g Hefe
1 TL Salz
3 dl Milch
1-2 Eigelb
etwas Kümmel

Zubereitung

Die Hälfte der Milch mit der Hefe und einigen Esslöffeln Mehl zu einem glatten Vorteig rühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen.

Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, der anderen Hälfte Milch sowie dem aufgegangenen Vorteig zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, dem man zuletzt noch die weiche Butter unterarbeitet. An einem kühlen Ort eine Stunde ruhen lassen, dazwischen einmal gut durchkneten.

Den Teig in zwölf Teile teilen und aus jedem Teigstück ein längliches Brötchen formen. Dieses von Hand flach drücken und mit einem Messer vier Einschnitte (je zwei nebeneinander) anbringen. Nun die Stücke etwas in die Breite ziehen, so dass vier Löcher entstehen. Die Oberfläche mit etwas verdünntem Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

Im heissen Ofen 15 Minuten backen, bis die Faschtewaije schön knusprig sind.

Bemerkungen

Die Basler Faschtewaije ist eine Art Brezel und erscheint heute schon Wochen vor der Fasnacht in den Bäckereien. Dort verwendet man für die Formgebung „Yseli“ (Stempeleisen). Man kann Faschtewaije auch von Hand zubereiten, was aber gar nicht so einfach ist.

Tipp: Verwenden Sie etwas Malzpulver, sonst gibt es „nur schöne Weggli, aber keine richtige Faschtewäije“.