



FREUNDESKREIS

Rezept für Aachener Poschweck

Zutaten für vier Personen

- 500 Gramm Mehl
- 60 Gramm Zucker
- 50 Gramm Butter
- 250 Milliliter Milch
- 20 Gramm frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 170 Gramm Würfelzucker



Zubereitung

Bereits seit dem späten Mittelalter wird der Aachener Poschweck traditionell zur Osterzeit in unserer Region gebacken. Das Wort Poschweck leitet sich ab von „Paschen“, was für Ostern steht, und von „Weck“ (Brötchen).

Grundlage des Aachener Osterbrots ist ein Hefeteig. Wir haben unser Poschweck-Rezept minimalistisch gehalten und Zuckerwürfel verwendet. Grundsätzlich gilt aber: Orangeat, Zitronat, Rosinen oder Nüsse dürfen gerne nach Belieben unter den Teig geknetet werden. Am besten schmeckt das fertige Brot mit frischer Butter.

Den frischen Hefewürfel in einer Schüssel zerbröseln und den Zucker hinzugeben. Das Ganze mit lauwarmen Milch ansetzen und verquirlen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Achtung! Die Flüssigkeit darf nicht zu heiß sein, weil sonst die Hefekultur abstirbt und der Teig später nicht mehr aufgeht.

Die Hefemischung etwa 15 Minuten gehen lassen.

Mehl, Butter und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und dann die Hefemischung hinzugeben. Mit den Fingern vermischen und anschließend zu einem zähen Teig durchkneten. Den Teig warmstellen und nochmal etwa 30 Minuten gehen lassen. Zuckerwürfel mit einem Hammer zerstückeln, unter den Teig kneten und zum Laib formen. Wer mag, kann den Laib mit einem verquirlten Eigelb bestreichen. Den Poschweck für etwa 25-30 Minuten bei 200 Grad Umluft in den Ofen schieben.

Arbeitszeit: ca. 60
Koch-/Backzeit: ca. 30
Gesamtzeit: ca. 105 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Autor: Anke Capellmann