


DRANSMANN
KÜCHENWELT

www.dransmann.com

präsentiert:



Rezepte aus der Region

Was sind Hedeweggen?



Manche würden sie als Osnabrücker Kulturgut bezeichnen, für andere sind es schlicht Rosinenbrötchen. Die Rede ist von Hedeweggen, einem süßen Hefegebäck, das seinen Ursprung im Spätmittelalter (13. -15. Jahrhundert) hat.

Traditionell nur während der kalten Jahreszeit hergestellt, versüßten Hedeweggen Gläubigen früher die Fastenzeit.

Doch wer nun ein einfaches Rosinenbrötchen erwartet, irrt sich. Charakteristisch für diese Osnabrücker Spezialität ist ihr ganz besonderer Geschmack. Verantwortlich hierfür ist ein edles Gewürz: Macis. Gewonnen aus dem Samenmantel der Muskatnuss, ähnelt es ihr geschmacklich, zeichnet sich jedoch durch ein sehr viel feineres Aroma aus, wie der Osnabrücker Bäcker Reinhard Welp erklärt.

Der Muskatblüte, wie Macis auch genannt wird, sagt man eine stimmungsaufhellende Wirkung, sowie einen positiven Einfluss auf die Verdauung nach.

„Osnabrücker Wissen“ bereitet die Hedeweggen, niederdeutsch für Heißwecke, nach einem Rezept der Bäckerei Welp zu. | MA

Zum Selberbacken:

Hedeweggen

(ca. 25 - 30 Brötchen)

Zutaten:

1.000 g Weizenmehl
 50 g Hefe
 150 g Zucker
 450 ml Vollmilch (lauwarm)
 150 g Butter
 15 g Salz
 100 g Eigelb

1 Messerspitze Macis

1 -2 Orangen (unbehandelt), Schale, abgerieben; oder
 Orangeat

200 g Rosinen

nach Geschmack: Mandel, gestiftelt, geröstet

Für den Vorteig, 500g Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde formen und die Hefe hereinbröseln. Die lauwarme Milch und 30g des Zuckers hinzugeben und sorgfältig verrühren.

Anschließend an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Nun den Vorteig mit dem restlichen Mehl und Zucker, Butter, Salz und 100g Eigelb, sowie einer Messerspitze Macis mischen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten, Rosinen, abgeriebene Orangenschale und ggf. geröstete Mandelstifte unterarbeiten und wieder an einem warmen Ort 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann ca. 80 g große Teigstücke abstechen, zu runden Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Anschließend mit Eigelb bestreichen - für eine schöne Färbung der Hedeweggen - und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.