

# Brezel



Brezel

**Brezel** ([Althochdeutsch](#) *Brezitella*), *Bretzel*, *Brezl*, auch *Breze*, in Bayern/Österreich *Brezn*, im Schwäbischen auch *Bretzet* oder *Bretzga*, im Badisch-[Alemannischen](#) oft *Bretschl* genannt, ist ein vor allem in [Süddeutschland](#) verbreitetes [Laugengebäck](#).

Idealerweise hat der in sich symmetrisch verschlungene [Teigstrang](#) außen eine knusprig-ledrige Salzkruste und innen einen weichen Hefeteigkörper, ist am sanft geschwollenen Bauch etwas aufgesprungen und saftig, in den dünnen Teigarmen kross, aber nicht trocken. Die übliche Größe beträgt ca. 15 cm im Durchmesser des Gebäckteiles, bei einem Durchmesser des Teigstranges zwischen knapp einem bis vier Zentimeter.

Die Brezel ist das häufigste [Gebildbrot](#) und wie auch andere Gebildbrote mit zahlreichen Sagen und Mythen behaftet. Meist geht es dabei um die Entstehung der Brezelform (*Brot, durch welches drei Mal die Sonne scheint*). Im Mittelalter war die Herstellung von Brezeln zeitlich reglementiert oder nur einem bestimmten Personenkreis vorbehalten.

Eine umgangssprachliche Bedeutung aus dem bairischen Sprachraum ist: *Jemanden eine Brezn geben* für jemanden verbal oder körperlich attackieren.

## Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

[1 Zutaten und Herstellung](#)

[2 Form und Geschichte](#)

[3 Varianten](#)

[4 Abgeleitete Bezeichnungen und Symbole](#)

[5 Brezeln in Norddeutschland](#)

6 Nährwertangaben

7 Literatur

8 Weblinks

## Zutaten und Herstellung [\[Bearbeiten\]](#)



Brezel von 1648 im Türbogen in [Stuttgart-Untertürkheim](#)

Eine Brezel besteht traditionell aus [Weizenmehl](#), [Malz](#), [Salz](#), [Backhefe](#) und [Wasser](#). In manchen Regionen wird auch Fett, meist [Schweineschmalz](#), zugegeben. Varianten sind aus Vollkorn-, Dinkel- oder Mischmehlen erhältlich. Zum Bestreuen des gelaugten Teigkörpers vor dem Backen verwendet der Bäcker grobes Salz oder auch [Sesamsaat](#).

Die Brezel wird vor dem Backen für wenige Sekunden in [Natronlauge \(E 524\)](#), d.h. eine kalte Natriumhydroxidlösung (3 bis max. 5 % [Natriumhydroxid](#) in [Wasser](#), [pH-Wert](#) 13-14) getaucht. Es erhält dadurch beim Backen eine für [Laugengebäck](#) typische braune Färbung und einen speziellen, „seifigen“ Geschmack. Durch die Wärmeeinwirkung reagiert das Natriumhydroxid auf der Oberfläche des Gebäcks mit [Kohlendioxid](#) aus der Luft zu [Natriumcarbonat](#) und [Wasser](#):



Seltener taucht der Bäcker den Teigrohling in kochende Natronlösung ([E 500](#)) (100 g Natron  $\text{NaHCO}_3$  auf 1 Liter Wasser), zuweilen auch in kochende [Sodalösung](#).

Die [Teigführung](#) von Brezelteigen ist, aufgrund der langen Aufarbeitungszeit, im Unterschied zu anderen [Hefeteigen](#) meist sehr fest und kühl. Die sogenannte [Teigausbeute](#) liegt hierbei bei etwa 140.

Bäcker verwenden zum Schlingen von Brezeln eine spezielle Wurftechnik. Der ausgerollte Teigstrang wird an beiden Enden gehalten und durch eine kurze, ruckartige Bewegung die Mitte des Teigstrangs in einen 180°-Drall versetzt. Danach müssen die beiden Enden nur noch oben angedrückt werden. Dieser Vorgang dauert in der Praxis ca. eine Sekunde und bedarf längerer Übung. Es dauert oft Jahre, um eine „perfekte Brezel“ schlingen zu können.

## Form und Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)



Schwäbische Laugenbrezel

Vor allem an der Form lassen sich lokale Unterschiede erkennen. Während bei bayerischen/österreichischen Brezen oder auch badischen Brezeln der Ansatz der Ärmchen weiter oben liegt, sitzen bei den typischen schwäbischen Brezeln die Ärmchen sehr tief, wobei der obere Bogen, auch Bauch genannt, sehr viel weiter ist. In den meisten schwäbischen und badischen Regionen wird dieser Bauch auch mit einem Schnitt versehen, der beim Backen zu einem klar gezeichneten Ausbund führen soll.

Die verschlungene Form entstand vermutlich aus antiken Kranzbrotten. Die Brezel hatte in katholischen [Klöstern](#) große Bedeutung als Fastenspeise.

Zur Herkunft der Form sowie des Namens gibt es zahlreiche Theorien und [Anekdoten](#). Auf Grund des klösterlichen Ursprungs ist, nach gängigen Erkenntnissen, der römische Begriff *bracellus* oder *braciccum* (= Ärmchen) namensgebend. Die Form soll angeblich ein Kind mit verschlungenen Armen symbolisieren. Andere Quellen besagen, es stelle einen Mönch beim Gebet dar.

Völlig gesicherte Quellen des Ursprungs gibt es allerdings kaum. Erste bekannte Erwähnung findet die Brezel beim Konzil von Leptinä im Jahre 743 n.Chr. Neue Erkenntnisse und Deutungsversuche, die alle paar Jahre durch die Medien geistern, kann man meist als [PR](#) bzw. unter der Rubrik [Regenbogenpresse](#) einordnen.

Der Sage nach wurde die Brezel von einem Bäcker aus [Bad Urach](#) erfunden, der durch einen Frevel bei seinem Landesherrn sein Leben verwirkt hatte. Da

der Bäcker jedoch vorher gute Dienste geleistet hatte, sollte ihm noch eine Chance gegeben werden. „Wenn Du ein Brot backen kannst, durch das die Sonne dreimal scheint, so wird Dir Dein Leben geschenkt.“ Der Bäcker ging ans Werk und erfand dabei die Brezel.

Einer weiteren Sage nach wurde die Laugenbreze (nicht deren Form) von einem Bäcker erfunden, dem ein Blech ungelaufter „Brezen“ in Natronlauge, welche zum Waschen und Desinfizieren der Gerätschaften diente, gefallen ist. Nachdem der Bäcker diese Brezen trotzdem gebacken hatte, hatten sie ihre bekannte braune Farbe und den heute bekannten Geschmack. Vorstellbar ist diese Theorie, da in manchen Teilen Bayerns, vor allem in Niederbayern auch heute noch ungelaupte, also weiße Brezen gebacken werden, die mit Salz und Kümmel bestreut werden. Sie ähneln den unten aufgeführten *Fastenbrezeln*, wobei diese jedoch ganzjährig gebacken werden. Im südlichen Oberbayern werden diese auf die Palmbuschen gehängt.

## Varianten [\[Bearbeiten\]](#)

Die *Butterbreze*, eine aufgeschnittene und mit Butter bestrichene Breze, ist vor allem im süddeutschen Raum als [Imbiss](#) beliebt.



Münchner Brezen

Besonders zur Wiesnzeit, wenn in München das [Oktoberfest](#) gefeiert wird, begegnen einem auch wesentlich größere *Wiesnbrezn*. Diese Breze ist im Stil der *Münchner Brezen*, die im Vergleich zu ihren schwäbisch-alemannischen Nachbarn eine etwas hellere Kruste (hellgelb bis gebräunt statt rotbraun oder dunkelbraun) und eine schon eher in Richtung frischem Weißbrot oder Semmeln gehende Konsistenz aufweisen. Sie eignen sich damit beispielsweise gut zum Auftunken von Bratensaft. Die für das Allgäu typische "Bretzga" weist

dagegen ein lange feuchtes Inneres auf, das am ehesten mit dem einer ähnlich hergestellten **Laugensemmel** vergleichbar ist.

Eine weitere beliebte Variante ist die *Partybreze*. Es handelt sich hier meist um eine große Breze (Durchmesser von bis zu 50 cm oder mehr), die wie ein belegtes Brötchen befüllt wird. Bei der Bestellung kann man meist die Anzahl der Personen angeben, für die die Brezel bestimmt ist. Dementsprechend wird dann die Größe angepasst. Die größten Brezeln sind für ca. 30 Personen bestimmt.



Blätterteig-Nussbrezel

Beim Konditor findet man auch süße Brezeln, z. B. die oft auch noch gewendelte Blätterteig-*Nussbrezel* oder die *Russenbrezel*. Auch Brezeln als Dauergebäck sind beliebt, als Knabbersnack in Größen von wenigen cm bis knapp einem halben Meter.

Im **Rheinland** sind süße Brezeln, deren beiden Kreise mit Vanillepudding gefüllt sind, eine weitere beliebte Variante. Sie heißen „Puddingbrezel“ oder „Puddingteilchen“ – umgangssprachlich auch „Eiterbrille“.

Zum Neujahrstag sind in **Baden** und **Schwaben** auch ungelaupte Brezeln bekannt. Sie werden meist aus einem **Milchteig** oder süßen **Hefeteig** hergestellt und sollen Glück und Wohlergehen verheißen. Sie haben einen Durchmesser von 30 cm bis über einem Meter. Sie wiegen bis zu 2,5 kg und sind meist mit Verzierungen, z. B. einem Zopfmuster und Jahreszahlen, versehen. Dabei gibt es regional den Brauch, dass die Kinder ihre Neujahrsbrezel (zusammen mit einem Spargroschen) bei ihren **Paten** abholen.

In der **Kurpfalz** und den angrenzenden Gebieten wird im Frühjahr ein **Sommertagszug** veranstaltet, bei dem die Kinder mit einem geschmückten Stecken durch die Straßen ziehen, auf dessen Spitze eine ungelaupte Brezel aus süßem Hefeteig gesteckt wird, die sogenannte Sommertagsbrezel.



### Biberacher Fastenbrezeln

Zumindest in [Biberach an der Riß](#), aber wohl auch in anderen Teilen Südwestdeutschlands, sind in der Fastenzeit die weißen *Fastenbrezeln* sehr beliebt. Sie werden vor dem Backen kurz in heißem Wasser gekocht und erst nach dem Backen gesalzen.

[Schloss Burg](#) an der [Wupper](#) (bei Solingen), früherer Hauptort des Bergischen Landes, ist für die *Burger Brezel* berühmt. Deren Konsistenz und Geschmack erinnern eher an einen Zwieback. Um die Zutaten machen die örtlichen Bäcker ein Geheimnis, die Burger Brezel seien aus „Wupperwasser und Lehm“, heißt es im Volksmund. Es gibt sie auch in großer Form; diese Brezel haben ein Bändchen, sodass man sie an den Hals hängen kann – als Wegzehrung für den Rückweg. In Unterburg steht ein [Denkmal](#) für die Brezelbäcker, die früher ihre Waren in Kiepenkörben ausgeliefert haben.



### Denkmal Burger Brezelbäcker

Von Starkoch [Alfons Schuhbeck](#) wurde der *Breznknödel* „hoffähig“ gemacht, der wie ein [Semmelknödel](#) hergestellt wird, nur dass man dazu altbackene Brezen verwendet.

In den USA sind *Pretzels* vor allem als knuspriger Snack (ähnlich den Salzstangen) aus der Tüte bekannt (**Dauerbackware**). Die beiden Marktführer sind **Rold Gold** und **Snyder's of Hanover**. In Philadelphia werden sie dagegen weich und frisch gebacken und mit Senf serviert.

## Abgeleitete Bezeichnungen und Symbole [\[Bearbeiten\]](#)

In Bayern wird die Bezeichnung *Brezn* vielerorts **synonym** für *gelaugtes Gebäck* gebraucht, also *Brezn-Stangerl*, *Brezn-Semmerl*, *Brezn-Zopf* für gelaugtes Kleingebäck in der jeweiligen Form.

Im süddeutschen Raum wird die Brezel, auf Grund ihrer markanten Form, gerne als Sinnbild im **Firmenlogo** von Bäckereien verwendet. Wegen ihres hohen Symbolwertes und ihrer Beliebtheit wird der Name der *Brezel* auch gerne zur Benennung verschiedenster Dinge verwendet. So gibt es wohl nicht nur in **München** (*Brezn*) und **Neustadt an der Weinstraße** (*Brezel*) gleichnamige Gasthäuser. Für eine Wohltätigkeitsveranstaltung der **Unicef** wurden 2004 in München *Peace-Brezn* in Form des **Peace-Zeichens** gebacken und verkauft. Auch zur Namensgebung für eine aufblasbare Regenwald-Forschungsstation, die in Form eines verschlungenen Wurms mit Netz als Plattform auf die Baumkronen gelegt wird, diente wegen der ähnlichen Form die Brezel als Namenspatin: Die Station heißt **SolVin-Bretzel**. Das *Bremer Zentrum für Literaturdokumentation in der Germanistik* des Fachbereichs Sprach- und Literaturwissenschaft der **Universität Bremen** nennt sich abgekürzt ebenfalls *BreZeL*. Es gibt auch eine Band „Die Brezn“. Für **VW Käfer** der ersten Bauserien hat sich wegen des senkrecht geteilten Heckfensters der Begriff „Brezelkäfer“ eingebürgert.

In **Altbayern** und Österreich ist eine *Brezn*, die man *reißt*, ein zumindest mittelschwerer Sturz oder Unfall, bei dem es *einen zerbrezelt*. Dieses Verb bedeutet daher „stürzen, verunfallen, zerstört werden“ (ea hod á [gscheide] Brezn grißn; aufpassn, sonst dabrezlt's di!). Das Verb *sich aufbrezeln* steht für „gut anziehen, schminken“. Oder man kann auch „eine Brezel haben“ bzw. in Schwaben „A Brezg em Gsicht“ („Eine Brezel im Gesicht haben“), das heißt dann so viel wie betrunken oder angeheitert sein.

Im Bayerischen bezeichnet der Ausdruck *Breznsoizer* (Brezensalzer) eine Person, die untergeordnete Tätigkeiten ausübt. Der Begriff stammt vermutlich aus der Umgangssprache der **Bäcker**, die das Salzen der Brezen gerne den **Lehrlingen** überließen. Zumeist wird der Begriff in der Redewendung „I' bin doch ned Eahna Breznsoizer!“ gebraucht, mit der man jemandem klarmachen

möchte, dass man sich nicht von ihm herumkommandieren lässt. Gelegentlich wird der Begriff auch als bloßes Schimpfwort benutzt.

## Brezeln in Norddeutschland [Bearbeiten]

Auch im Brauchtum Norddeutschlands spielt die Brezel eine Rolle. So werden Kinder bei der **Kringelhöge**, dem Fest der Stecknitzfahrer in der Hansestadt **Lübeck**, seit dem Mittelalter mit Brezeln beschenkt. Erst seit 1948 besteht in **Osnabrück** (Niedersachsen) der Brauch, Kinder beim **Steckenpferdreiten** zur Erinnerung an den **Westfälischen Frieden** von 1648 mit süßen Brezeln zu beschenken.

## Nährwertangaben [Bearbeiten]

1 Bayrische Brezel (93 g) enthält 8,2 g Eiweiß, 51,7g Kohlenhydrate, 2,2 g Fett und entspricht 1101 kJ (263 Kcal), 5.2 **KHE**, 4,8 BE

1 Schwäbische Brezel (100 g) enthält 8,1 g Eiweiß, 51,1g Kohlenhydrate, 4,8 g Fett und entspricht 1184 kJ (283 Kcal), 5.1 **KHE**, 4,7 BE (Herstellerangaben Ditsch)

## Literatur [Bearbeiten]


Irene Krauß: *Gelungen geschlungen. Das große Buch der Brezel*. Silberburg-Verlag, Tübingen 2004, **ISBN 3-87407-550-8**

## Weblinks [Bearbeiten]



Schwäbische Brezel-Weisheit aus Laichingen

 **Commons: Category:Pretzels** – Bilder, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Brezel** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme und Übersetzungen

Sehr ausführliches pdf-Dossier zu Brezen mit Natronlauge

Detaillierte Infos zur Herstellung von Gebäck mit verschiedenen Laugen

Blick in eine Backstube: Fastenbrezelproduktion

Wie man eine Butterbreze schmiert

„Brezelgeschichte“

Kategorien: [Backware](#) | [Schwäbische Küche](#) | [Bayerische Küche](#) | [Badische Küche](#)



Vom Ring zur Brezel

[CIN-Bilder](#)

[Samstagsthemen](#)

[das.magazin](#)

---

[artikel3\\_bild1.html](#)[artikel3\\_bild1.html](#)

Der Ulmer Hostienmühlenretabel, entstanden um 1470: Brezeln gehörten damals offensichtlich fest zum eucharistischen Tischgebäck.

[artikel3\\_bild2.html](#)[artikel3\\_bild2.html](#)

Eine Form aus dem 19. Jahrhundert.

[artikel3\\_bild3.html](#)[artikel3\\_bild3.html](#)

Die Brezelform aus dem 16. Jahrhundert, Biberach.

[artikel3\\_bild4.html](#)[artikel3\\_bild4.html](#)

Die "Nördlinger Brezgen".

[artikel3\\_bild5.html](#)[artikel3\\_bild5.html](#)

1795, Ansbach.

Irene Krauß serviert die Geschichte des Laugengebäcks – gebuttert mit Andekdoten

Die einen bevorzugen ihren weichen, ausladenden Bauch, die anderen ihre knusprigen Ärmchen. Mit anderen Worten: Die Brezel hat einen festen Platz in der Esskultur, nicht nur im Schwabenland. Doch hier gehört sie unbestritten auch zur Gastlichkeit.

Kein Empfang, auf dem das Laugengebäck nicht gereicht würde – solide und ungekünstelt. Ganz so, wie sich die Schwaben selber sehen.

Doch wie kam die Brezel eigentlich zu ihrem Aussehen und wer hat sie erfunden? Viele Mythen ranken sich um den verschlungenen Brezelweg. So soll der Uracher Hofbäcker Frieder derart schlecht gebacken haben, dass er im Jahr 1477 in den Kerker geworfen wurde.

Um Kopf und Bäckershaube zu retten, musste er innerhalb von drei Tagen ein Brot erfinden, „durch das dreimal die Sonne scheint“, so ordnete es Graf Eberhard an, der Tübinger Universitätsgründer. Nichts als Legende sei das, schreibt die Autorin Irene Krauß in ihrem Buch der Brezel, das jetzt im Tübinger Silberburg-Verlag erschienen ist.

Urahn der Brezel sei das römische Ringbrot, das im zweiten Jahrhundert von den frühen Christen als Abendmahlbrot übernommen wurde. Der gebackene römische Kringel wandelte sich nach und nach zum geschlungenen Gebäck.

Zur Fastenzeit genossen die mittelalterlichen Klosterbrüder in ganz Europa Brezeln. Seit dem Spätmittelalter wird das ursprünglich religiöse Gebäck auch außerhalb der Klostermauern gebacken. Ob dieses Ursprungs wundert es nicht, dass die Brezel seither zu vielen christlichen Festen auf den Tisch kommt.

Am Palmsonntag zieht man in katholischen Gegenden noch heute mit brezelgeschmückten Palmstecken durch die Straßen. Im Raum Reutlingen werden Jahr für Jahr Karfreitags-Brezeln gebacken. Zu Neujahr galt die Brezel einst als „Glücks- und Liebesbringer“ – sie wurde als Zeichen der Freundschaft und Zuneigung verschenkt. Und seit 700 Jahren ist die Brezel, deren Namen sich aus dem lateinischen „bracchium“ für „Arm“ entwickelt hat, Zunftsymbol des Bäckerhandwerks.

Auch Künstler ließen sich seit jeher von Brezel und Brezelbäcker inspirieren. Man findet sie in gotischem Maßwerk und in der niederländischen Genremalerei. Und das laugige Meisterstück wurde oft bedichtet, so etwa vom ehemaligen Stuttgarter Oberbürgermeister Manfred Rommel:

„Der Schwaben Klugheit? Dieses Rätsel/die Lösung heißt: die Laugenbrezel/Schon trocken gibt dem Hirn sie Kraft/mit Butter wirkt sie fabelhaft/erleuchtet mit der Weisheit Fackel/noch das Gehirn vom größten Dackel.“

Doch nicht nur Schwaben und Badener, Pfälzer und Bayern lieben die Brezeln. Sogar im fernen Amerika backt man „Pretzels“, die übrigens doppelt so groß sind wie die schwäbischen, noch warm und mit Senf gegessen werden.

Schwäbische Auswanderer brachten sie mit in die Neue Welt, wo dem Gebäck ein eigener Tag – nämlich der 26. April – gewidmet ist: der „National Pretzel Day“. Im 18. Jahrhundert galt es selbst in der chinesischen High Society als besonders fein, sich im Stil des europäischen Rokoko zu kleiden und Brezeln zu essen.

Irene Krauß, Kunsthistorikerin und Publizistin aus Bad Säckingen, tischt die Geschichte der Brezel auf – gebuttert mit Anekdoten und reichlich illustriert. Sie späht in Backstuben, schlendert über Brezelmärkte und Brezelfeste, blickt zurück auf zahllose Bräuche und Traditionen rund um das dekorative Backwerk. Entstanden ist eine Kulturgeschichte der Brezel, unterhaltsam und keineswegs trocken oder ausgelaut.

## INFO

Irene Krauß: Gelungen geschlungen. Das große Buch der Brezel. Silberburg-Verlag Tübingen. 15. 90 Euro.

# Laugengebäck



Laugenknoten aus Weizenmehl mit Salz



Laugenbrötchen



Laugenbrezel

[\(siehe Brezel\)](#)

[Laugen-Bretzel Poster](#)

**Laugengebäck** ist eine spezielle Art meist kleineren **Gebäcks**, bei dem die **Teiglinge**, meist aus schwerem **Hefeteig** (es gibt jedoch z. B. auch Laugencroissants aus Plunderteig) bereitet und vor dem **Backen** in eine 3-5%ige Lösung (die sog. **Lauge**), welche entweder **Natriumhydrogencarbonat** (Natron), **Natriumhydroxid** oder **Natriumcarbonat** (Soda) enthält, getaucht werden. Dadurch entsteht beim Backen die typische braunglänzende Oberfläche, und das Gebäck erhält seinen speziellen, auch als "seifig" bezeichneten Geschmack. Laugengebäck gehört zu den **Feinen Backwaren**.

Typische Laugengebäcke sind die *Laugen**brezel***, das *Laugenbrötchen* (auch *Laugenweckle*), die *Laugenstange* und die meist industriell gefertigten dünnen *Salzstangen* und *Salzbrezeln*.

#### Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

1

[Verbreitung](#)

2 [Silserli](#)

3 [Belege](#)

4 [Siehe](#)

[auch](#)

5 [Literatur](#)

6

[Weblinks](#)

**Verbreitung** [\[Bearbeiten\]](#)

Kernverbreitungsgebiet des Laugengebäcks ist der [süddeutsche Raum](#), inzwischen ist es jedoch unter verschiedenen Namen auch weit über [Deutschland](#) hinaus zu finden. In der Deutschschweiz werden Laugenbrötchen teilweise auch *Silserli* genannt.

## Silserli [Bearbeiten]

Silserli, Silserbrot, Silserbretzel etc.: in der Schweiz = Laugenbrot, Laugenstangen, Laugenbretzel etc.; der Name wird nicht abgeleitet von lat. sal = Salz, sondern tatsächlich vom engadinischen Sils, wo Gottlieb Müller, später dann tätig für die Konditorei Hanselmanns Erben in St. Moritz, in den 1920er Jahren seine beliebten Salz- oder Laugenbretzel herstellte.<sup>[1]</sup>

## Belege [Bearbeiten]

- ↑ [Geschichtsseite der Bäckerei Hanselmann, St. Moritz](#) und [Michael Kühntopf](#), *Schweiz-Lexikon. Sach- und Sprachlexikon zur Schweiz*, 3. erw. Auflage, Norderstedt 2006, [ISBN 978-3-8334-6326-6](#), Seite 283

## Siehe auch [Bearbeiten]

[Bretzel](#)

[Salzgebäck](#)

## Literatur [Bearbeiten]

Hermann Ried: *Von der Breze zum sonstigen Laugengebäck*. Selbstverlag, Dietmannsried 2004

## Weblinks [Bearbeiten]

[Detaillierte Infos zur Herstellung von Laugengebäck](#)

[Laugengebäck FAQ \(Häufig gestellte Fragen\)](#)

Kategorie: [Gebäck](#)