

Arrak - Brezeln

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stück

1/2		Vanilleschote
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb, 1 Eiweiß
1	Messersp.	Salz
300	Gramm	Mehl
60	ml	Arrak
2	Teel.	Zitronensaft
200	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Die Butter mit dem Puderzucker auf der Arbeitsfläche zu einer cremigen Masse verarbeiten, das Eigelb und die Gewürze mit dem Vanillemark hinzufügen. Zum Schluss das Mehl darunterkneten. Diesen Mürbteig zugedeckt etwa 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in 3 Teile schneiden, jeden Teil auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 40 cm langen Strang rollen, in 20 gleichmäßige Stücke schneiden und aus diesen dünne Stränge von jeweils 25 cm Länge rollen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Aus den Teigsträngen Brezeln formen und die Enden mit etwas Eiweiß festkleben. Die Brezeln auf das ungefettete Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste in etwa 10-12 Minuten goldgelb backen. Den Arrak mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker mischen und eine relativ dünnflüssige Glasur rühren. Die Brezeln eintauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Kühlzeit: 1-2 Stunden

Backzeit: 10-12 Minuten