

Naschbrezeln

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Weizenmehl		
1	Messersp.	Backpulver		
100	Gramm	Zucker		
1	Pack.	Vanillin	Zucker	
1	Prise	Salz		
1		Fläschchen	Rum	Aroma
1		Ei		
150	Gramm	Margarine		
3	Essl.	Milch		
		Hagelzucker		

Anleitung:

Weizenmehl, Backpulver, Zucker, Vanillin ? Zucker, Salz, Rum ? Aroma, Margarine und das Ei in eine Rührschüssel geben und zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durchkneten mit dem Handrührgerät mit Knethacken. Danach auf dem Brett zu einem glatten Teig verkneten. Wenn er klebt einfach für eine halbe Stunde kalt stellen. Aus dem Teig 22 cm lange, bleistiftdicke Rollen formen und daraus dann die Brezeln formen. Die dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, sie mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backzeit 12-15 min!

Meine Meinung zu diesen Plätzchen:

Also der Teig hat mich vielleicht was aufgeregt! Er riss mir immer wieder als ich die Brezeln machen wollte. Als es dann endlich klappte und sie im Backofen verschwunden waren, war ich dann doch zufrieden mit meinen Kunstwerken. Sie schmecken sehr gut. Nur nicht die Nerven beim Brezeln formen verlieren, denn es lohnt sich.

Tip.Sollte der Teig reisen dem fertigen Teig etwas Milch zugeben 1-2 Essl und nochmals kurz kneten.

Ober-/Unterhitze: 180°C - 200°C vorheizen Heißluft: 160°C - 180°C
vorheizen Gas: etwa Stufe 3 vorheizen