

Arrakbrezeln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei(er)
1	Essl.	Arrak
		Für die Glasur:
3	Essl.	Puderzucker
1	Schuss	Arrak

Anleitung:

Mehl und Salz mischen, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Arrak zugeben und einen glatten Teig kneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Aus dem Teig 12 cm lange, bleistiftdicke Rollen formen und zur Brezel formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (180°C) 12-15 Minuten backen. Aus Puderzucker und Arrak eine Glasur anrühren. Dünn auf die heißen Plätzchen streichen. Abkühlen lassen.