

Bricelets (Bretzeli)Ch

Zutaten für: 100 Stück

1 BRETZELEISEN

		Bratbutter oder Bratcreme
125	Gramm	Butter, in Stücke geschnitten, weich
125	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2	Stücke	Eier
1/2	Stück	Zitrone, abgeriebene Schale
1	Essl.	Kirsch, nach Belieben
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

Hauchdünne Bretzeli (oder Bricelets) lassen sich mit diesem Rezept einfach selber machen - vorausgesetzt, man besitzt ein Bretzeleisen und etwas Geduld.

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale, evtl. Kirsch und Mehl darunterrühren. Den Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen. Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen. Portionenweise im bebutterten Bretzeleisen hellbraun backen. Zitronenschale durch Orangenschale, 1 Päckli Vanillezucker, 1 TL Zimt, Anis oder Lebkuchengewürz ersetzen. Fertig gebackene Bretzeli zum Auskühlen und Formen über das Wallholz oder in kleine Weissweingläser geben. Gebackene Bretzeli lassen sich trocken und kühl 1-2 Wochen aufbewahren. Nach Belieben portionenweise in einer Dose tiefkühlen.

1 Stück enthält: Energie: 105kJ / 25kcal, Fett: 1g, Kohlenhydrate: 3g