

Kardamom - Brezeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

125	Gramm	Weiche Butter
1	Teel.	Kardamom
3	Essl.	Honig
2	Essl.	Crème fraîche
2		Eier
240	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
		Hagelezucker

Anleitung:

Butter, Kardamom, Honig, Crème fraîche, 1 Ei, Mehl, Salz zu einer 30cm-Rolle kneten. In Folie 1 Std. kühlen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig in 40 Scheiben schneiden, zu 18cm-Rollen, dann zu Brezeln formen. Mit 1 Ei bestreichen, Zucker aufstreuen und auf gefettetem Blech ca. 15 Min. backen.

Backen ca. 15 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

120 kcal; Eiweiß: 1 Gramm; Fett: 3 Gramm