

# Orangen - Anis - Brezeln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG*

---

300	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
175	Gramm	Kalte Butter
2		Eigelb
100	Gramm	Geschälte gemahlene Mandeln
1		Vanilleschote
1	Teel.	Orangenschalenaroma
1	Teel.	Gemahlener Anis

## *ZUM WÄLZEN*

---

8	Pack.	Vanillezucker
4	Teel.	Anissamen
2	Teel.	Orangenschalenaroma

### Anleitung:

Mehl Zucker, Butter in Flöckchen, Eigelb, Mandeln, ausgekratztes Vanillemark, Orangenschalenaroma und Anis zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu zwei langen Rollen formen und in Klarsichtfolie für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160, Gas Stufe 3 vorheizen.

Die Teigrollen portionsweise in einen großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und etwa 3 mm dick ausrollen. Etwa 6 cm große Brezeln mit einem Brezelausstecher ausstechen. Den Teig zwischendurch immer wieder kalt stellen.

Die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 - 15 Minuten backen.

Vanillezucker, grob zerstoßene Anissamen und Orangenschalenaroma in einer kleinen Schüssel mischen.

Brezeln vom Backblech nehmen und noch warm mit 2 Teelöffeln vorsichtig in der Zucker-Anis-Mischung wälzen. Ganz abkühlen lassen.