

Punsch - Brezel

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter, weich - oder Margarine
300	Gramm	Puderzucker
1		Ei
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillearoma
300	Gramm	Mehl
60	ml	Rum
2	Teel.	Zitronensaft

Anleitung:

Nicht ganz leicht die Herstellung, aber wer das gut beherrscht findet lobenswerte Anerkennung bei dem Plätzchenteller.

Butter, 100 g Puderzucker, Eigelb, Salz und Vanillearoma zu einer glatten Masse verrühren. Mehl sieben, unter den Teig kneten und 2 Std. kaltstellen. Vom Teig jeweils nur ein Stück abnehmen und ca. 1/2 x 25 cm lange Stangen rollen und zu Brezeln formen, den Rest des Teiges immer wieder kaltstellen.

Die Brezeln bei 180°C 20 - 25 min. backen. Rum und Zitronensaft mit Rest Puderzucker fuer den Guss anruehren und auf die gebackenen Brezel moeglichst dick auftragen oder kurz die Oberseite in den Zuckergus eintunken. Auf ein Kuchengitter hierbei bevor die Glasur fest ist vorsichtig lösen und umsetzen od. Pergamentpapier ablegen