

Zitronen - Brezeln

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
2		Ei(er), davon das Eigelb
125	Gramm	Zucker
1		Zitrone(n), davon die Schale abgerieben
1	Essl.	Zitronensaft
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Stärkemehl
		Für die Glasur:
150	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

ein altes Klosterrezept zum Martinstag Butter, Zucker und Eigelb sehr schaumig schlagen, dann die übrigen Zutaten dazu geben. Einen Teig kneten und daraus eine dünne Rolle formen. 15 cm lange Stücke abschneiden und diese zu Brezeln formen. Auf einem gefetteten Backblech bei 200 Grad ca. 15 Min. backen. Mit der Glasur bestreichen. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten