

Zitrus - Brezeln - Zarte

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 45 Stück

300	Gramm	Mehl Type 405
200	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Butter - kalt
25	Gramm	Pistazien - gehackt
1		Eigelb
2	Teel.	Zitronenschale
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Auf einer Arbeitsfläche Mehl, 100g Puderzucker, Eigelb, Zitronenschale und Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Min. kühl stellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Brezeln ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Brezeln ca. 10-12 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einer kleinen Schüssel Zitronensaft mit dem restlichen Puderzucker cremig rühren. Die Brezeln damit bestreichen und mit Pistazien garnieren.

Zubereitung: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Backzeit: 12 min

Fett 24%,475 kcal / 100g,80 kcal / Stück,17 g / Stück