

Zucker - Brezeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Stück

1		Vanilleschote
1/2		Unbehandelte Zitrone
75	Gramm	Butter/Margarine
100	Gramm	Zucker
5	Tropfen	Bittermandelöl
1		Ei
2		Eigelbe (Größe M)
200	Gramm	Mehl
75	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	gestr. TL	Backpulver
1	Prise	Salz
40-50	Gramm	Hagelzucker
		Backpapier

Anleitung:

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Zitronenschale dünn abreiben.

2. Fett cremig aufschlagen. Zucker, Vanillemark und Bittermandelöl zufügen, schaumig schlagen. Ei, 1 Eigelb, Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterkneten. Aus dem Teig Rollen (ca. 3 cm R) formen. Mit Folie bedecken und ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Teig in Scheiben schneiden, jeweils zu ca. 15 cm langen Strängen rollen. Zu Brezeln formen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Übriges Eigelb und 1 Teelöffel Wasser verquirlen. Brezeln damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 12 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kinder machen Kugeln. Für Kinder ist das Formen der Brezeln zu schwierig. Lassen Sie die Kleinen einfach Kugeln aus dem Teig rollen und auf dem Blech etwas flach drücken. Die Backzeit verlängert sich dann um 1-2 Minuten.

Kalorien: Sctk. 90 kcal.

Zubereitungszeit: 75 min.