

Rahmbrezeln

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

300	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
2		Eigelb
2	Essl.	Sahne
		Backpapier

VERZIERUNG

2		Eiweiss
		Hagelzucker

Anleitung:

Teig: Eier trennen. Butter, Zucker, Eigelb und Sahne miteinander Schaumig rühren. Mehl sieben, unterkneten und den Teig ca. 60 Minuten kuhl stellen. Aus dem Teig kleine Rollen formen und zu Brezeln zusammenlegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Legen. Verzierung: Die Brezeln mit Eiweiss bestreichen und mit Hagelzucker Bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 GradC ca. 10-15 Minuten backen. Tips Butter vor dem Rühren weich werden lassen erleichtert die weitere Verarbeitung. Eigelb und Eischnee sauber trennen. Kommt Eigelb ins Eiweiss, wird Der Eischnee nicht fest.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann