

## Vanille - Brezeln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 32 Personen

|     |       |                         |
|-----|-------|-------------------------|
| 250 | Gramm | Mehl                    |
| 1   | Prise | Salz                    |
| 100 | Gramm | Zucker                  |
| 1   | Glas  | Vanillinzucker          |
| 1/2 |       | Vanilleschote           |
| 100 | Gramm | Butter                  |
|     |       | Mehl zum Ausrollen      |
|     |       | Margarine zum Einfetten |
|     |       | FÜR DIE GLASUR          |
| 75  | Gramm | Puderzucker             |
| 1   | Glas  | Vanillinzucker          |
| 1   | Essl. | Wasser                  |

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 120 Minuten

Mehl auf Arbeitsfläche schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Salz hineingeben, Zucker und Vanillezucker darüberstreuen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, auf den Zucker streuen. Die gut gekühlte Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Von aussen nach innen schnell einen Mürbeteig kneten. Zugedeckt 30 min in den Kühlschrank legen. Danach auf der bemehlten Arbeitsplatte bleistiftdicke und -lange Rollen formen, zu Brezeln zusammenlegen. Backblech mit Margarine einfetten. Brezeln darauflegen, nochmals 30 min kaltstellen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 15 min Elektroherd: 200 °C Gasherd: Stufe 4 oder knapp halbe Flamme rausnehmen, Brezeln auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker in eine Schüssel geben, mit Vanillinzucker und Wasser glattrühren. Brezeln damit bestreichen. Gut trocknen lassen - falls sie nicht vorher aufgegessen wurden!