



Brichelets de Bénichon / Bénichon-Bretzeli

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

🕒 Quellen lassen: ca. 2 Std.

Stück: 51 kcal, F 2 g, Kh 7 g, E 1 g

Zutaten

für 4 Personen

2.5 dl Greyerzer Doppelrahm
1 kleines Ei (ca. 45 g)
175 g Zucker
2 Prisen Salz
1 Bio-Zitrone
220 g Mehl

Und so wirds gemacht:

1. Doppelrahm mit Ei, Zucker und Salz mischen. Von der Zitrone wenig Schale dazureiben. Mehl nach und nach gut darunterrühren, Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. quellen lassen.
2. Backen: Teig zu Kugeln von je ca. 2 cm Ø formen, portionenweise auf das heisse Bretzeleisen setzen, ca. 1½ Min. backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Ergibt: ca. 50 Stück

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Tipp: 250 g Ricotta mit 4 EL Puderzucker zu einer homogenen Masse mischen. Bretzeli noch warm zusammenrollen, Ricotta Masse hineinspritzen. Gehackte Pistazien darüberstreuen.
