

Bricelets (Bretzeli)

swissmilk

Zutaten

100 Stück

1 Bretzeleisen

Bratbutter oder Bratcreme

125 g Butter, in Stücke geschnitten, weich

125 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

½ Zitrone, abgeriebene Schale

1 EL Kirsch, nach Belieben

250 g Mehl



Zubereitung

Zubereiten: 1h

Kühl stellen: 1h

Auf dem Tisch in: 2h

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale, evtl. Kirsch und Mehl darunter rühren. Den Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen. Portionenweise im bebutterten Bretzeleisen hellbraun backen.

Zitronenschale durch Orangenschale, 1 Päckli Vanillezucker, 1 TL Zimt, Anis oder Lebkuchengewürz ersetzen. Fertig gebackene Bretzeli zum Auskühlen und Formen über das Wallholz oder in kleine Weissweingläser geben. Gebackene Bretzeli lassen sich trocken und kühl 1–2 Wochen aufbewahren. Nach Belieben portionenweise in einer Dose tiefkühlen.

1 Stück enthält: Energie: 105kJ / 25kcal, Fett: 1g, Kohlenhydrate: 3g