

Rezept

Knusper-Brezelchen

Ein Rezept von Knusper-Brezelchen, am 25.04.2024

Zutaten

½ Vanilleschote	½ Bio-Zitrone
200 g Mehl	100 g Instant-Haferflocken
200 g Puderzucker	150 g kalte Butter
2 Eigelb	2 EL Sahne
2 - 3 EL Limoncello	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Das Mehl und die Hafeflocken in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, 100 g Puderzucker darüberstreuen. Auf dem Rand der Mulde die Butter in kleinen Flöckchen verteilen. Eigelbe, Sahne, Vanillemark und Zitronenschale in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig teilen, zu Rollen von ca. 3 cm Ø formen und diese für 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Teigrollen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Daraus ca. 15 cm lange Röllchen formen und zu Brezeln schlingen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Die Brezelchen im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. hellgelb backen. Herausnehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen. Vorsichtig mit einer Palette auf ein Kuchengitter setzen.
4. Restlichen Puderzucker mit Likör verrühren. Die Brezeln damit bestreichen und auf dem Kuchengitter trocknen lassen.