

Rezept

# Adventsbrezeln mit Hagelzucker

Ein Rezept von Adventsbrezeln mit Hagelzucker, am 14.07.2024

## Zutaten

2 Eier	210 g Mehl
70 g Zucker	1 Eigelb
140 g kalte Butter	1 Ei zum Bestreichen
70 g Hagelzucker oder Vanillezucker	Mehl für die Arbeitsfläche
Ausstecher in Brezelform	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig in einem kleinen Topf Wasser aufkochen lassen, Eier hineingeben und in ca. 8 Min. hart kochen. Herausheben, kalt abschrecken und pellen. Die Eiweiße entfernen (anderweitig verwenden), die Eigelbe abgekühlt durch ein feines Sieb streichen.
2. Das Mehl sieben, mit dem Zucker mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und gekochte Eigelbe und das rohe Eigelb hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem feinen Mürbeteig verkneten. Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.
3. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 8-10 mm dünn ausrollen und Brezeln ausstechen (alternativ aus dem Teig Schnüre formen und zu Brezeln legen). Die Brezeln auf die Bleche setzen, für die Deko mit dem verquirlten Ei bestreichen und großzügig mit Zucker bestreuen. Im Ofen in ca. 10 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.