

## Rezept

# Sauerrahmbrezeln

Ein Rezept von Sauerrahmbrezeln, am 18.04.2026

## Zutaten

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>3</b> hart gekochte Eigelbe | <b>100 g</b> weiche Butter             |
| <b>100 g</b> Zucker            | abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone |
| <b>100 g</b> saure Sahne       | <b>180 g</b> Mehl + Mehl zum Arbeiten  |
| <b>1</b> Eigelb                | <b>1 EL</b> Milch                      |
| Hagelzucker zum Bestreuen      |  |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Eigelbe durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mit 2 EL Butter verrühren. Die restliche Butter schaumig schlagen. Zucker und Zitronenschale gut unterrühren.
2. Die Eigelb-Butter-Mischung und die saure Sahne unterziehen. 50 g Mehl darübersieben und unterrühren. Das restliche Mehl auf den Teig sieben und behutsam unterheben. Den Teig zu 4 Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Jede Teigrolle auf bemehlter Arbeitsfläche vierteln und zu ca. 45 cm langen Strängen rollen. Diese halbieren und zu Brezeln schlingen. Auf's Blech legen.
4. Eigelb mit Milch verquirlen. Die Brezeln damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 15-20 Min. goldgelb backen.