

Rezept

Vanillebrezeln

Ein Rezept von Vanillebrezeln, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	4 Tropfen Vanille-Backaroma
150 g kalte Butter	1 Eigelb
1-2 EL Sahne	150 g Puderzucker
2 Tropfen Vanille-Backaroma	1 EL Rum (ersatzweise Wasser)
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Puderzucker, Vanillezucker, Backaroma und Butter in Flöckchen untermischen. Mit Eigelb und Sahne rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen und zu Rollen (ca. 3 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen auf bemehlter Arbeitsfläche in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Daraus ca. 15 cm lange Rollen formen, zu Brezeln schlingen und aufs Blech legen.
3. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in ca. 12 Min. hellgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung den Puderzucker mit Backaroma, Rum und 2-3 EL heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Brezeln damit bestreichen und trocknen lassen.