

Rezept

Zitronenbrezeln

Ein Rezept von Zitronenbrezeln, am 25.03.2023

Zutaten

1 Bio-Zitrone	200 g Mehl
75 g Zucker	¼ TL Salz
1 Ei	100 g kalte Butter
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone waschen, Schale abreiben. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei, Butter, Zitronenschale und Vanillezucker rasch einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Den Teig zu Rollen formen und diese in 50 Stücke schneiden. Aus jedem Stück einen dünnen Strang rollen und direkt auf dem Backpapier zu einer Brezel formen.
3. Im Backofen (Mitte) in 6-8 Min. hellgelb backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. Aus dem Puderzucker und 2-3 TL Zitronensaft einen Zuckerguss rühren. Die Brezeln damit bestreichen.