

Knusprige Zimtbrezeln

Gebäck » Kekse

Zutaten (60 Stück)

- » 500g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 1 Ei(er)
- » 1 Eigelb
- » 1/8l Saure Sahne
- » 250g Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 4 TL Zimt

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Eigelb, saure Sahne zugeben. Fett, 70g Zucker, Salz und 2TL Zimt auf dem Mehland verteilen. Zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. Teig zu 15cm langen und bleistiftdicken Rollen formen. Daraus Brezeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 12-15min goldbraun backen. Restlichen Zucker mit Zimt mischen. Warme Brezeln darin wälzen.

Nährwerte: 70kcal/E1g/F4g/KH8g pro Stück

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 737

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke