

Mein Favorit

Berner Brezeli

(für ca. 300 Stück)
250 g Butter weich
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Zitronenschale, fein gerieben
4 Eier
500 g Mehl

Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier zusammen schaumig rühren. Das Mehl begeben und den Teig mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen. Kleine Stücke davon abschneiden, diese zu Kugeln formen (gut haselnussgross). Je 4 auf die Ornamente legen, Gerät sorgfältig schliessen. (Während des Backens leicht zudrücken.)

Nach dem Backen die Brezeli mit dem Holzspachtel lösen, auf Kuchengitter erkalten lassen. Wünscht man leicht gebogene Brezeli, diese nach dem Backen sofort über ein Wallholz legen.

Brezel-Eisen

Mit Mehl Rollen formen
Mit Messer zuschneiden

UNBEDINGT: Brezeleisen immer auf Glaskeramikplatte stellen und unter LAUFENDEM Dampfabzug benutzen

Mit Backspray (zB Dr. Oetker) Form 1x einsprayen (reicht für alle Brezeli)

Mit Glasurenspachtel Brezeli nach 20 – 30 Sekunden ablösen und auf Baktrennpapier legen zum Erkalten.