

Kümmel-Brezeli

(für ca. 60 Stück)
120 Butter
1 Kaffeelöffel Salz
300 g Mehl
1 Esslöffel Kümmel
1 Ei

Mehl, Salz und Butter zusammen fein reiben, den Kümmel begeben. Das gut zerklopfte Ei dazurühren, mit den Händen schnell zu einem Teig formen. (Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh.)

Den Teig mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen. Dann baumnussgrosse Kugeln formen, jeweils 4 auf die Ornamente legen, das Gerät sorgfältig schliessen.

Bei diesen Brezeli muss das Gerät ziemlich fest zuge-drückt werden.

Brezel-Eisen

Mit Mehl Rollen formen
Mit Messer zuschneiden

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

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

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