



Stimmen: 5 - Ø 3,7

» Rezept bewerten «

 Rezept drucken

 speichern

 speichern unter

 empfehlen

 Fotos hochladen

   1/2: Foto von Marquise

Zutaten für Portionen

Ca. 600 Stk.

250 g Butter

250 g Zucker

4 Ei(er)

20-40 g Zimt Cheryl mag 50g.

500 g Mehl

etwas Kirschwasser

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Das Mehl mit dem Zimt mischen und portionsweise unterrühren, Kirschwasser nach Geschmack und Belieben hinzufügen. Riecht im rohen Zustand stark nach Zimt, verfliegt aber beim Backen! Kühl stellen.

Vor dem Backen im Zimtwaffelautomaten etwa walnussgroße Kugeln formen. Pro Waffel eine Kugel auf das Waffeleisen legen und bis zur gewünschten Bräune backen. Gut auskühlen lassen, da sich erst dann der Geschmack richtig entfalten kann.

Halten sich in einer Blechdose für ca. 1-2 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

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 Glasurenschaber Brezeli nach 20 – 30 Sekunden ablösen und auf Backtrennpapier legen zum Erkalten.