

2x Vanille-Extrakt
kaufen!

Vanillebrezeli

200 g kalte Butter
100 g Puderzucker
1 Vanillestengel
1 Eigelb
1 Messerspitze Salz
5 Teelöffel Vanille-Extrakt *
300 g Mehl
1 Eiweiss

Glasure:

200 g Puderzucker
4 Teelöffel Vanille-Extrakt
4 Esslöffel Wasser
* oder 3 Teelöffel Vanille-Extrakt

1. Die kalte Butter an der Röstiraffel reiben. Den Puderzucker dazusieben und alles mit den Fingern rasch zu einer bröseligen Masse reiben. *rühren*
2. Den Vanillestengel der Länge nach aufschlitzen und die Samen herauskratzen. Mit dem Eigelb, dem Salz und dem Vanille-Extrakt zur Butter-Zucker-Masse geben.
3. Das Mehl dazusieben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.
4. Den Teig dritteln. Jede Portion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 30 cm langen Rolle formen. In je 15 gleichmässige Stücke schneiden und diese zu langen, dünnen Strängen rollen. Daraus Brezeli formen; die Enden mit etwas Eiweiss festkleben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
5. Die Vanillebrezeli auf der zweituntersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens während 10—12 Minuten hellgelb backen.
6. Den Puderzucker sieben und mit dem Vanille-Extrakt und dem Wasser zu einer dünnflüssigen Glasur rühren. Die Brezeli darin eintauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

