

Brezeln aus Communances aus dem Regionalen Naturpark Doubs

Dessert (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 200g weiche Butter
- 500g Zucker
- 1 Prise Salz
- 7 Eier
- 1 Zitrone (Schale und Saft)
- 700g Mehl

Zubereitung

- Die Butter, den Zucker und das Salz schaumig rühren.
- Ein Ei nach dem anderen dazumischen.
- Die Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben.
- Das Mehl hinzugeben und alles gut mischen.
- Die Mischung zugedeckt eine Stunde lang ruhen lassen.
- Mit einem Kaffeelöffel kleine Teighäufchen auf die mit Butter bestrichene Unterseite des Brezeleisens (in die Mitte) legen, den Deckel langsam schliessen und nach ca. 3 Sekunden wieder öffnen.
- Nach dem Backen von 2 bis 3 Brezellagen das Brezeleisen neu einfetten, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

Autorin

Altes Rezept aus der Region