



Menge 50 - 60 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

FEINE ZITRONENBREZELN

Zartes Buttergebäck mit erfrischend zitronigem Geschmack – die Brezeln sind ein kleiner Schmaus für zwischendurch!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen. Puderzucker sieben.
- 2.** Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und Zitronenschale gut verrühren. Mehl hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Aus dem Teig dünne Rollen formen, kleine Brezeln daraus legen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10-12 Minuten backen.
- 5.** Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zur Glasur anrühren und Brezeln nach dem Abkühlen damit überziehen.

Zutaten

| | |
|------------|---------------------|
| 1 | Bio-Zitrone |
| 150 g | Diamant Puderzucker |
| 250 g | Butter |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 3 | Eigelb |
| 500 g | Mehl |
| 125 g | Diamant Puderzucker |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.