



14. Dezember

Zutaten

für 35 Stück

80 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

2 Eigelbe

1 Teelöffel abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

2 Tropfen Bittermandelaroma

200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Zubereitungsschritte

1. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Das Ei, 1 Eigelb, Zitronenschale und Bittermandelöl unterrühren. Das Mehl mit den Mandeln und Backpulver mischen und unter die Ei-Buttermasse kneten.
2. Den Teig zu 2 Rollen (à ca. 20 cm Länge) formen, in Folie wickeln und zwei Stunden in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Anschließend die Rollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu 10-15 cm lange Stränge rollen und zu Bretzeln formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
5. 1 Eigelb und 1 Teelöffel Wasser verrühren, Bretzeln damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

