

ZITRONENBREZELN

Zutaten:

250 g Mehl

1 Ei

100 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone

3 Eßlöffel Zitronensaft

125 g Butter

Glasur:

150 g Puderzucker

3 Eßlöffel Zitronensaft

Back-Trennpapier

Brezen.

Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem
Knetteig verarbeiten. Nach
dem Knetstehen formt man
aus dem Teig bleistiftdicke
ca. 15 cm lange Rollen und
schlingt diese zu Brezeln.

Sie werden dann auf ein, mit

Back-Trennpapier ausgeleg-
tes, Backblech gesetzt und bei
200 Grad ca. 15 Minuten
gebacken.

In der Zwischenzeit röhrt
man aus den Glasurzutaten

den Guß und bestreicht
damit die gebackenen

Maja

