

## 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

## Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem  
Knetteig verarbeiten. Nach  
dem Kaltstellen 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 rührt  
man aus den Glasurzutaten  
den Guß und bestreicht  
damit die gebackenen  
Brezeln.