

Das benötigen Sie
für ca. 4 Personen:

400 g Mehl
300 g Butter
200 g Puderzucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
125 g Puderzucker, etwas Vanillearoma
und etwas heißes Wasser für die Glasur



Vanillebrezel

- 1 Butter, Puderzucker, Vanillinzucker, Salz und Ei schaumig rühren.
- 2 Danach Mehl unterziehen und den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.
- 3 Ofen auf 150 Grad (Heißluft) vorheizen.
- 4 Für die Brezel den Teig dünn ausrollen und Brezeln mit einer Form ausstechen.
- 5 Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.
- 6 Aus den restlichen Zutaten eine dünnflüssige Glasur herstellen und die noch warmen Brezeln damit bestreichen.
- 7 Auskühlen lassen und genießen