

# Brezeln mit Rum

Gebäck » Kekse

## Zutaten (50 kleine Brezeln)

- » 300g Mehl
- » 250g Puderzucker
- » 1 Eigelb
- » 1 Prise Salz
- » 200g Butter/Margarine
- » 2-3EL Rum
- » 1 Eiweiß

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

Teig zubereiten:

- Mehl und 100g Puderzucker sieben, vermischen
- Eigelb, Salz und 2EL Rum zugeben
- Butter in Flöckchen untermischen
- Teig glatt zu einer Kugel verkneten
- 60min kühlen

Fertigstellung:

- Teig nochmals durchkneten
- Rolle formen
- diese in 50 Scheiben schneiden
- Brezeln formen
- 12min bei 175°C (Umluft) backen
- Brezeln abkühlen lassen

Glasur:

- 1EL Rum, 150g Puderzucker und Eiweiß verrühren
- Brezeln kurz eintauchen
- Brezeln trocknen lassen

angelegt am: 04.09.2002

Rezept-Nr: 9

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke