

Christbaumbrezeln

ca. 35 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Ei (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
75 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g Zucker
50 g geriebene Zartbitterschokolade
2 EL Rum
Lebkuchengewürz

Glasur:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (2 Becher)

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Streusel mit
Fruchtgeschmack

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 3 cm Rolle formen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke zu bleistiftdicken, 13 cm langen Stangen rollen und zu Brezeln formen. Die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

- 3 Die erkalteten Brezeln in Glasur tunken und mit Streusel bestreuen.