




Punschbrezerln

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
2 Dotter (Größe M)
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Rum
300 g gesiebttes glattes Mehl

Glasur:

150 g gesiebter Staubzucker
6 EL Rum

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zucker Glasur Punsch-
Geschmack (zur Saison
erhältlich)

1 Mürbteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche halbieren. Jede Hälfte zu einer 2 cm dicken Rolle formen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Stücke zu bleistiftdicken, 16 cm langen Stangen rollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu Brezerln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 8 Minuten

3 Glasur & zum Verzieren:

Für die Glasur Staubzucker und Rum glatt rühren. Die noch warmen Brezerln damit bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur die Punschglasur in ein Spritztütchen geben und die Brezerln damit verzieren.