

Vanillebrezeln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

270 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
180 g weiche Butter
100 g Crème fraîche
1 EL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Zum Bestreuen:

100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Mürbteig:

Für den Teig 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.

Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen und in 3 cm große Stücke schneiden. Die Stücke zu bleistiftdicken, 14 cm langen Stangen rollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu Brezeln formen. Die Brezeln mit Ei bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

2 Zum Bestreuen:

Staubzucker und Vanillin-Zucker vermischen und die noch warmen Brezeln damit bestreuen.