AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Schweiz

CC1 BRETZELI

KURZ VORGESTELLT

In vielen Haushalten liegt irgendwo noch ein Bretzeleisen. (Bei mir ist es ein Erbstück der Marke Jura.) Aktivieren wir es!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

60 g	Butter	1	Ei
60 g	Zucker	0.5	Zitrone, Abrieb
1 Pr	Salz	1 EL	Kirsch
		125 g	Mehl

ZUBEREITUNG

1. Butter zimmerwarm werden lassen. Zucker und Salz dazugeben. Rühren bis eine cremige, helle Masse entsteht.
2. Ei verschlagen und unterziehen. Zitronenabbrieb und evtl. Kirsch dazugeben. Mehl dazusieben, nicht kneten. 30 Min. kühl stellen.
3. Im bebutterten Bretzeleisen goldgelb ausbacken.

Rezept und Foto: Dieter Kuhn