

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**15 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**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. Zitronenabrieb und evtl. Kirsch dazugeben. Mehl dazusieben, nicht kneten. 30 Min. kühl stellen.
3. Im bebutterten Bretzeleisen goldgelb ausbacken.