

Brätzeli

Brätzeli, Bretzeli oder Bricelets – gemeint ist das hauchdünne, buttrige Gebäck, süss zum Kaffee und pikant zum Apéro.

Zutaten süsse Brätzeli

225 g	Zucker
250 g	Butter, weich
2	Eier
½ P.	Vanillezucker
½	Zitrone, abgeriebene Schale
1 Prise	Salz
375 g	Mehl



Zubereitung

Butter cremig rühren, Zucker und Salz dazu rühren. Eier begeben und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale, Vanillezucker und Mehl dazugeben. Den Teig sorgfältig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Folie gewickelt zwei Stunden kühl stellen. Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. Portionenweise im bebutterten Bretzeleisen hellbraun backen.

Varianten: statt mit Zitrone mit Orangenschale, Kirsch, Zimt, Anis oder Lebkuchengewürz aromatisieren.



Zutaten pikante Brätzeli

125 g	Butter, weich
50 g	Reibkäse
1	Ei
60 g	Sauerrahm
1 EL	Rosmarin
1.5 TL	Salz
180 g	Mehl

Zubereitung wie süsse Brätzeli, Rosmarin fein hacken. Falls zu trocken, etwas Rahm beifügen.

Varianten: Statt Rosmarin beispielsweise Kümmel, Thymian, Paprika, Dill (zu Lachs), Pfeffer, Chili oder Piment begeben.

Brätzeli in geschlossener Dose ein bis zwei Wochen im Kühlschrank haltbar. Sie können auch gut verpackt tiefgekühlt werden.

