

Zitronenbrezeln



Zutaten:

250 Mehl
1 Ei
100g Zucker
1 Prise Salz
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
3 Esslöffel Zitronensaft
125 g Butter

Guss:

150 g Puderzucker
3 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten.

Nach dem Kaltstellen formt man aus dem Teig bleistiftdicke, ca. 15 cm lange Rollen, schlingt diese zu Brezeln und setzt sie auf ein mit Back-Trennpapier ausgelegtes Backblech. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Für den Guss die Zutaten verrühren und die gebackenen Brezeln damit bestreichen.

www.leckerekekse.de