



# Badenweiler Brezeln

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Eine echte Verführung, diese süße, Badenweiler Gebäckspezialität, mit langer Tradition

## Zutaten

- 750 g Mehl, gesiebt
- 250 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 100 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 kleine Prise Salz
- 3 Eier mit 6 El Kirschwasser vermenegt
- 2 Eigelbe mit 1 El Wasser vermenegt, zum Bestreichen
- 100 g Hagelzucker zum Bestreuen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen.

### Schritt2

Alle Zutaten in die Mitte des Mehls geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, ca. 30 min. ausruhen lassen.

### Schritt3

Zu fingerdicken Rollen formen und in 15 cm lange Stücke schneiden. Zu Brezeln zusammen legen und mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech setzen.

### Schritt4

Mit den verklapperten Eigelben, mittels Küchenpinsel einstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

## **Schritt5**

Ca. 10 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

## **Schritt6**

Dazu den Markgräfler Gutedel um recht zu munden!

**Rezeptart:** Badisch **Tags:** kirschwasser

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)587
- Fett (g)25
- KH (g)74
- Eiweiss (g)10
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badenweiler-brezeln/>