

Süße Haselnuss - Brezeln

- **Portionen:** 45
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '45', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, lecker nicht nur zu Weihnachten und für die Kinder

Zutaten

- 200 g Mehl, gesiebt
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 ganze Eier
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert
- Zucker zum Wenden

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Das Mehl mit 1 Prise Salz, dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und den gemahlene Haselnüssen mischen.

Schritt3

Mit den Eiern und Butterflöckchen rasch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten mit Klarsichtfolie 40 min. kalt legen.

Schritt4

In 15 cm lange, ½ cm dünne Röllchen formen und zu kleine Brezeln drehen, zusammensetzen.

Schritt5

Nebeneinander auf das Backblech legen und mit der Eigelbmilch einstreichen.

Schritt6

12 - 14 min. auf der mittleren Schiene backen, heraus nehmen und noch heiß in Zucker wälzen, abkühlen lassen.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** hausgemacht, leicht, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)51
- Fett (g)3
- KH (g)5
- Eiweiss (g)1
- Ballast (g)1
- Zucker (g)2

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