



# 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/>