

Vanille-Brezeln

ZUTATEN:

80 g Zucker
1/2 Vanilleschote (komplett)
100 g blanchierte Mandeln, gem.
220 g kalte Butter, in Stücken
1 Eigelb
1 Prise Salz
280 g Mehl

Für die Dekoration:

75 g Puderzucker
etwas Hagelzucker

ZUBEREITUNG:

Zucker und Vanilleschote in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
Mandeln, Butter, Eigelb, Salz und Mehl zugeben und 1 Min./Teigstufe kneten. Den etwas bröseligen Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand zu einer Kugel kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Strängen rollen und zu Brezeln legen. Die Brezeln auf 2-3 mit Backpapier belegte Backbleche geben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Min. backen (ggf. die Bleche zwischenzeitlich tauschen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten).

Für die Verzierung Puderzucker mit 1 EL Wasser in einer kleinen Tasse so lange verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist.

Brezeln mit Puderzuckerguss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Trocknen lassen.