

Limetten-Bretzeli



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 ½ Stunden
 KÜHL STELLEN: ca. 1 ¾ Stunden
 BACKEN: ca. 10 Minuten

FÜR ca. 50 Stück

1 Bretzeli-Ausstecher von ca. 5 cm Länge
 Backpapiere für die Bleche

TEIG

225 g Butter, Raumtemperatur
 125 g Zucker
 1 Pk. Vanillezucker
 1 Msp. Salz
 2 Limetten, heiss ab gespült, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
 2 Eigelb
 275 g Mehl 40 g Maisstärke

GLASUR

150 g Puderzucker, gesiebt
 Ca. 4 EL Limettensaft

Ca. 4 EL Hagelzucker, leicht zerdrückt
 2 Limetten, heiss ab gespült, abgeriebene Schale

ZUBEREITUNG

TEIG

Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen, ca. 3 Minuten schlagen, bis die Masse hell ist. Limettenschale und -saft mit Eigelb verrühren, unter die Butter-Masse rühren. Mehl und Maisstärke mischen, dazusieben, kurz verrühren, rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Folie gewickelt 1–1 ½ Stunden kühl stellen.

FORMEN

Teig auf wenig Mehl 7 mm dick auswallen. Bretzeli ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Nochmals ca. 20 Minuten kühl stellen.

BACKEN

Miteinander im auf 170 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 9–11 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5–10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

GLASUR

Beide Zutaten zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Bretzeli damit bestreichen, mit Hagelzucker und Limettenschale bestreuen, trocknen lassen.

www.lemenu.ch