



# Vanillebrezeln

## Zutaten für 60 Stück

Butter   weich	180 g
Kristallzucker	160 g
Vollei   Ei verquirlt	80 g
Vanillesamen	4 Prisen
Weissmehl	380 g
<hr/>	
Puderzucker	600 g
Wasser	100 g

## Zubereitung:

1. Butter und Kristallzucker zusammen schaumig schlagen. Das Vollei hinzufügen und mit dem Handmixer gut unterrühren. Vanillesamen und Weissmehl zu der Masse geben und zu einem glatten Teig kneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einpacken und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Heize den Backofen auf 170 °C Umluft vor.

Den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz von Hand durchkneten und mithilfe von Ausrollhölzern und etwas Mehl auf 5 mm Dicke ausrollen. Mit einem Brezelausstecher die einzelnen Guetzli ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Benötigte Ausrollhölzer: 5 mm

2. Puderzucker und Wasser zusammen verrühren, bis eine dünnflüssige Masse entsteht. Sobald ein Löffelrücken gleichmässig überzogen werden kann, hat die Glasur die perfekte Konsistenz. Die frisch gebackenen und noch lauwarmen Vanillebrezeln in die Glasur tunken und auf ein Gitter absetzen.



Menge:	60 Stück
Backzeit:	10 bis 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat