

Bretzeli

Bretzeli Grundrezept

120	g	Butter, zimmerwarm	Schaumig rühren.
250	g	Zucker	Zum Buttergeben und weiter rühren.
3		Eier, zimmerwarm	Ein Ei nach dem anderen unter die Buttermasse rühren.
1		Zitrone	Schale abreiben.
500	g	Mehl	Alles zu einem Teig kneten.

Freiburger Bretzeli / Bricelets de la Bénichon

2	dl	Doppelrahm	
130	g	Zucker	
1½	TL	Vanillezucker	
1.5	dl	Weisswein	Zutaten gut rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
180	g	Mehl	
1	Prise	Salz	Salz und Mehl zum Rahm geben und zu einem glatten Teig rühren. Teig eine Stunden stehen lassen.
2	cl	Kirsch	Im letzten Moment zum Teig geben.

Rahmbretzeli

2	dl	Doppelrahm	
100	g	Zucker	
1.5	dl	Weisswein	
180	g	Mehl	
1	Prise	Salz	
1		Zitrone	Schale abreiben.
1	EL	Zitronensaft	Beigeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig eine Stunden stehen lassen.

Mandelbretzeli

1		Ei	
100	g	Zucker	
1	Prise	Salz	Ei, Zucker und Salz schaumig rühren.
50	g	Mandeln, gemahlen	(besser: Mandelmehl aus dem Reformhaus)
1	dl	Rahm	
1	dl	Weisswein	
100	g	Mehl	Alles beigeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig eine Stunden stehen lassen.

