

Bretzeli von Rana Gilgen

Mengen für 20 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht 1 Teigportion. Ergibt ca. 180 Bretzeli.

0.04g Salz entspricht 1 Prise Salz.

Quelle: Berner Kochbuch, 28 Auflage, Schulamt der Stadt Bern 1996.

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Sieb

500 g Butter	Die Butter schaumig rühren (weich und glatt).
8.0 Stück Eier	
500 g Zucker	
* 2 Prise Salz	Den Zucker und das Salz abwechslungsweise mit den Eiern in die Butter geben und die Masse tüchtig rühren.
2.0 Stück Zitronen	Schale der Zitrone abreiben.
1.0 kg Weismehl	Zitronenrinde und das gesiebte Mehl in die Masse rühren und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln in ein mit Öl eingefettetes Bretzeleisen legen und beidseitig hellbraun backen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g