



Badenweiler Brezeln

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Eine echte Verführung, diese süße, Badenweiler Gebäckspezialität, mit langer Tradition

Zutaten

- 750 g Mehl, gesiebt
- 250 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 100 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 kleine Prise Salz
- 3 Eier mit 6 El Kirschwasser vermenegt
- 2 Eigelbe mit 1 El Wasser vermenegt, zum Bestreichen
- 100 g Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Schritt2

Alle Zutaten in die Mitte des Mehls geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, ca. 30 min. ausruhen lassen.

Schritt3

Zu fingerdicken Rollen formen und in 15 cm lange Stücke schneiden. Zu Brezeln zusammen legen und mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech setzen.

Schritt4

Mit den verklapperten Eigelben, mittels Küchenpinsel einstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Schritt5

Ca. 10 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Schritt6

Dazu den Markgräfler Gutedel um recht zu munden!

Rezeptart: Badisch **Tags:** kirschwasser

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)587
- Fett (g)25
- KH (g)74
- Eiweiss (g)10
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badenweiler-brezeln/>