



# Zitronenbrezeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für 12 Stück', 'yield' : '' });
```

Der nächste Kindergeburtstag naht und Sie suchen leckere Snacks für Kinder? Wie wäre es mit diesen kleinen Zitronenbrezeln?

Die kleinen Brezeln werden aus Brandteig hergestellt. Das Besondere bei diesem Teig ist die Herstellung. Hierbei werden die Grundzutaten Mehl, Fett, Zucker und Wasser miteinander vermischt und erhitzt bzw. „abgeröstet“. Erst anschließend erfolgt die Zugabe der Eier. Aufgrund dessen entsteht ein luftiger Teig, der sich auch für süße und herzhafte Füllungen eignet. Klassische Gebäcke aus diesem Teig sind Windbeutel, spanische Churros und Krapfen.

Zitronenbrezeln eignen sich nicht nur als kleiner Snack für Kinder, sondern auch als süßes Mitbringsel. In einer schönen Keksdose verpackt sieht das Feingebäck direkt zum Anbeißen aus.

## Zutaten

- 150 g Weizenmehl Type 405, gesiebt und 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 50 g Butter
- 3 ganze Eier
- Saft von 2 Zitronen mit 100 g Puderzucker verrührt
- Abrieb von 1 Zitrone
- 200 ml Wasser
- Etwas geöltes Backpapier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter mit dem Zucker in 200 ml Wasser aufkochen. Das Mehl unter ständigem Rühren hinzufügen, bis sich ein Kloß gebildet hat. Etwas Butter dazu geben und auf der Flamme etwa 1 min. „anrösten“ (daher der Name Brandteig).

## **Schritt2**

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die einzelnen Eier nach und nach unterrühren. Den Zitronenabrieb ebenfalls untermischen.

## **Schritt3**

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf das geölte Backpapier beliebig große Brezeln spritzen und portionsweise in 170 ° C heißes Frittierfett gleiten lassen.

## **Schritt4**

Ca. 3 min. goldgelb frittieren, nur einmal wenden, heraus heben und auf Küchentrepp ablaufen lassen. Etwas abkühlen und dünn mit dem Zitronenguss bestreichen.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Sonstige

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)130
- Eiweiß (g)3
- Fett (g)5
- KH (g)18
- Cholesterin (mg)60

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronenbrezeln/>