



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Berner Brezeli

(für ca. 200 Stück)

Zutaten

250 g	Butter weich
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitronenschale, fein gerieben
4	Eier
500 g	Mehl Guetzli-, Semmel- oder Dinkel-Halbweissmehl)

Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale, und Eier zusammen schaumig rühren. Das Mehl begeben und Teig mindestens ½ Stunden ruhen lassen.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen. Kleine Stücke davon abschneiden, diese zu Kugeln formen (gut haselnussgross). Je 4 auf die Ornamente legen, Gerät sorgfältig schliessen. (Während des Backens leicht zudrücken.)

Nach dem Backen die Brezeli mit dem Holzspachtel lösen, auf Kuchengitter erkalten lassen. Wünscht man leicht gebogene Brezeli, diese nach dem Backen sofort über ein Wallholz legen Backpulver mit dem Mehl mischen.