

## Russische Brezeln

### Für das Backblech:

Backpapier

### Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (etwa 1/2 Pck.)

### Knetteig:

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Kakao

75 g weiche Butter oder Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Puderzucker



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2

**1. Vorbereiten:** Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen.

**2. Knetteig:** Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 220°C**

**Heißluft: etwa 200°C**

**3. Blätterteig:** Die aufgetauten Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (36 x 25 cm) ausrollen.

**4.** Den Knetteig zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (25 x 18 cm) ausrollen. Die Knetteigplatte auf die eine Hälfte der Blätterteigplatte legen. Die andere Hälfte darüber klappen und etwas andrücken. Jetzt das Ganze zu einem größeren Rechteck (32 x 25 cm) ausrollen.

**5.** Diese Teigplatte in 16 Streifen (2 x 25 cm) schneiden (Abb. 1).

**6.** Jeden Streifen so gegeneinander drehen, dass eine "Kordel" entsteht. Diese "Kordel" zu einer Brezel, Schleife, einem Herz oder Kreis formen und auf das Backblech legen (Abb. 2). Eigelb mit Milch verrühren, die Teigstücke damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**7.** Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 18 g, kJ: 714, kcal: 171



Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.