

## Christbaumbrezeln

### Für das Backblech:

Backpapier

### Teig:

100 g weiche Margarine oder Butter

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin



### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

**1. Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Teig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei und Eiweiß etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, 2/3 davon auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig in kleinen Portionen zu bleistiftdicken Rollen formen, diese in etwa 20 cm lange Stücke schneiden, zu Brezeln schlingen und auf das Backblech legen.

**3.** Eigelb mit der Milch verschlagen und die Brezeln damit bestreichen. Backen.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die Brezeln mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 8 g, kJ: 206, kcal: 49

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.