Nah&Frisch

www.weltvonhaas.at/rezepte Professional

Vanillebrezerl

Kuchen & Gebäck Kekse Schnelle Küche Weihnachten



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Mehl mit Backpulver versieben, mit Butter verbröseln, Zucker, Vanillinzucker und Ei beigeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Anschließend dünne Röllchen formen und zu kleinen Brezerl drehen. Im Ofen bei 175 °C goldgelb backen und auskühlen lassen. Danach mit Vanilleglasur überziehen und mit Zuckerstreusel und / oder Glitzerstaub nach Belieben bestreuen.

Zutaten

- 250 g glattes Mehl
- 1 TL Haas Backpulver
- 120 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 2 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Haas Vanilleglasur
- Haas Dekormix „funkelnde Weihnachten“
- Haas Glitzerstaub in Gold, Silber oder Rot