Zitronenbrezeln

Zutaten:

Für den Teig:
250 g Mehl
1 Ei
100 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
3 EL Zitronensaft
125 g Butter
Für die Glasur:
150 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Teigzutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Dann für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig bleistiftdicke, ca. 15 cm lange Rollen formen und diese zu einer Brezel schlingen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und bei 180° Celsius ca. 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Gussanrühren und die nach warmen Brezeln mit der Glasur überziehen.

leicht