

Safran- Bretzel

Zutaten

Ergibt ca. 90 Stück

- 125 g Butter weich
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 15-20 Safranfäden
- 4 EL Milch
- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 300 g Mehl



Zubereitung

Butter rühren, bis sich Spitzen bilden, Zucker, Salz und Eier beifügen,iterrühren, bis die Masse hell ist.

Safran im Mörser zermahlen und mit der Milch auflösen zusammen mit der Limettenschale und dem Mehl in die Eier, Zucker Masse mischen, zu einem Teig zusammenfügen.

Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Kleine Kügelchen formen, auf ein Teller legen und kühlstellen bis das Bretzel Eisen aufgeheizt ist.

Das Bretzel Eisen aufheizen. Je 4 Kügelchen auf das Bretzel Eisen geben, zu pressen, Bretzel backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Bretzel lassen sich gut gekühlt und trocken aufbewahren.

Bemerkung: Die Dosierung der Safranfäden können je nach Vorliebe mehr oder weniger dosiert werden.

Ä Guetä

Schneiders-Safran
Gummösli 94, 3663 Gurzelen
Tel. +41 79 732 45 03
info@schneiders-safran.ch
www.schneiders-safran.ch