

Kirschwasserbrezeln

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste für die Füllung (12 Portionen):

ergibt je nach Größe der Brezeln ca 24 Stück

500ml Schlagsahne, 2 Schnapsgläser Kirschwasser, 1-2 Päckchen Sahnefest, 3-4 Essl. Zucker, Vanille, 1 Glas Kirschen ohne Stein, 2 EL Stärke, etwas Puderzucker

Zubereitung:

4. Die Kirschen abgießen und etwa 150ml Saft auffangen. In einem kleinen Topf den Saft erhitzen und mit Stärke abbinden und die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
5. Die fertigen Brezeln ein mal Quer durchschneiden und vollends auskühlen lassen.
6. Die Schlagsahne mit Vanille, Zucker 2 Schnapsgläser Kirschwasser und Sahnefest steif schlagen. In Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die erste Hälfte auf das Unterteil der Brezel spritzen. Dann die Kirschmasse mit einem Esslöffel draufgeben und eine weitere Schicht Sahne spritzen.
7. Deckel draufsetzen und mit Puderzucker bestäuben

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de

Kirschwasserbrezeln

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste für den Brandteig (12 Portionen):

ergibt je nach Größe der Brezeln ca 24 Stück

375ml Wasser, 1 Prise Salz, 75 g Butter, 225g Mehl, 6 Eier.

Zubereitung:

1. Das Wasser mit Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Alles Mehl komplett dazugeben und schnell unter kräftigem Rühren mit einem Rührlöffel mit Loch so lange „ab-brennen“ bis sich ein Kloß gebildet hat. Zum Auskühlen den Kloß in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.
2. Dann ein Ei nach dem anderen unter den Teig rühren. Wenn das zu anstrengend ist, kann diese Prozedur auch in der Küchenmaschine mit dem Knethaken bewältigt werden.
3. Den Brandteig in einen Dressursack mit mittelgroßer Sterntülle füllen und auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech Brezelformen spritzen. (nicht zu groß, denn sie verdoppeln im Backofen ihr Volumen) und backen sie ca. 20 Minuten lang bei 220 Grad. Tür nicht mehr öffnen, sonst fallen sie zusammen. Idealerweise stellen Sie vor dem Ausbacken ein kleines feuerfestes Förmchen mit Wasser in den Ofen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de