

Brätzeli

nach altem Berner Rezept

500 g Butter
500 g Zucker
8 Eier
etwas Salz
2 abgeriebene Zitronenzesten
1 kg Mehl



Zubereitung:

Butter auf Raumtemperatur bringen und schaumig rühren. Eier, Salz, Zucker und Zitronenschale langsam zugeben und am Schluss noch das Mehl einrühren.

Den entstehenden Teig zugedeckt einige Stunden an der Kühle ruhen lassen.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen.

Das elektrische Bretzeleisen vorheizen und mit Speckschwarte oder Öl einfetten.

Die Kugeln auf die markierten Stellen vom Bretzeleisen legen.

Das Eisen gut pressen und die Brätzeli goldgelb backen.

Auf einem Krepppapier auskühlen lassen und in einer gut verschliessbaren Bisquitdose lagern.