

good food loop

Marzipanbretzelen

Wat brauch ech? (fir 5 mëttelgrouss Bretzelen)

- 200 g Marzipanréimass
- 50 g Zocker
- Geriwwen Zitrouneschuel
- Eng Prise Salz
- 2 Eeër
- 500 g Bliederdeeg
- 4 EL Mëllech
- 125 g Mandelblieder
- 50 g Botter



Preparatioun

1. Marzipanréimass mat Zocker, Zitrouneschuel, Salz an engem geschloen Ee knieden.
2. Bliederdeeg op ongeféier 45 x 30 cm ausrullen, déi Marzipanmass op eng Halschent sträichen an déi aner Halschent iwwer d'Marzipanmass falen. Der Längt no a 5 Sträifen schneiden.
3. Sträifen géigeniwwer verdréien an zu enger Bretzel formen. Eegiel an Mëllech verquirrelen. Bretzel mat der Eermëllech besträichen an Mandelblieder driwwer ginn.
4. Bretzelen mat dem geschmolten Botter besträichen.
5. Bei 200 Grad ongeféier 25 Minutten baken.