

Bretzeli



Préparation : 120 min

Zutaten

- 1 l Greyerzer Doppelrahm
- 650 g Zucker
- 7 dl Weisswein (oder 5dl Weisswein und 2dl Wasser)
- 2 dl Wasser
- 1 dl Kirsch
- 900 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Greyerzer doppelrahm, den Wein (Wasser) und den Zucker mischen.
Mischen, bis der Zucker flüssig ist.

Salz und Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

Den Kirsch ganz am Ende zugeben.

Bretzeleisen erhitzen und die Bretzeli darin backen, sofort danach aufrollen und abkühlen lassen.

Die Bretzeli in einer gut verschlossenen Blechdose aufbewahren.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »