

Bretzeli

-



Pour ca. 300 Stück

Préparation : 120 min

Zutaten

- 1 l Doppelrahm (dickflüssig und 2-3 Tage alt)
- 650 g Zucker
- 7 dl Weisswein (oder 5dl Weisswein und 2dl 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.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.