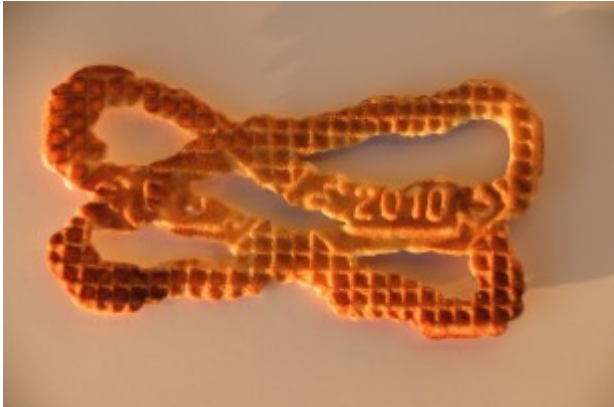


# Seisler Brätzele



## Zutaten

Die Bäuerinnen des Sensebezirk haben uns liebenswürdigerweise ihr Bretzelrezept gewidmet, welches sich von jenem des welschen Teils des Kantons unterscheidet.

- 2 l Sauerrahm
- 2 bis 3 EL Salz
- 4 EL Zucker
- 100 g Butter
- etwa 1,7 Kg Mehl

## Zubereitung

Den Rahm, das Salz, den Zucker und die geschmolzene Butter in einer Schlüssel mischen. Das Mehl rasch darunter mischen, bis die Konsistenz eines Biskuitteiges erreicht ist. Einige Stunden kühl ruhen lassen. Fingerdicke, 30 cm lange Rollen formen. Je zwei Rollen übers Kreuz auf das Bretzeleisen legen, schliessen und hellbraun backen. (Rezept von Marie Haymoz Schlattli)

*Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.*