



## Brezelchen mit Himbeierzuckerguss

*Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks*  
Ergibt ca. 50 Plätzchen

### Teig

- 185 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 1-2 Prisen Salz
- 1 Eigelb
- Mark einer ½ Vanilleschote oder entspr. getrocknete Vanille
- 250 g Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen

Die weiche Butter mit dem Puderzucker verrühren. Vanille und Salz hinzufügen, gefolgt von dem Eigelb. Das Mehl über die Masse sieben und alles möglichst schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Damit der Teig bzw. die Plätzchen überall gleichmäßig dick werden, nehme ich [Teigstäbe](#)<sup>1</sup> zur Hilfe. Mit einem [Brezel Ausstecher](#)<sup>1</sup> Plätzchen ausstechen und auf eine flache Platte legen. Diese zunächst noch einmal einige Minuten in den Kühlschrank legen. Dadurch bleibt der Teig schön kalt und die Brezel lassen sich gut händeln. Anschließend die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 14-16 Minuten backen. Auf einem Rost komplett auskühlen lassen, den Backofen an lassen und auf 150 Grad herunterregeln.

*(Tipp: Für eine schöne gleichmäßige Bräunung verwende ich für Mürbeteig und zum Plätzchenbacken am liebsten ein Lochblech, auf das ich eine spezielle [Backmatte für Mürbeteig](#)\* lege. )*

## Himbeer Zuckerglasur

- 280 g Puderzucker
- 20 g [Himbeerfruchtpulver](#)<sup>1</sup> (100% Himbeere)
- 10 g Zitronensaft
- 4 g Rosenwasser
- 40 g Wasser

Den Puderzucker und das Himbeerpulver in eine Schüssel sieben. Mit den Flüssigkeiten zu einem dickflüssigen, klumpenfreien rosa Guss verrühren. Je ein Brezelchen in die Hand nehmen und nur die Oberfläche vorsichtig in den Guss tauchen. Überschüssige Glasur zunächst abschütteln, den Brezel umdrehen und dann mit dem Zeigefinger der anderen Hand evtl. seitlich heruntertropfende Glasur mit einer runden Bewegung abstreifen.

Die frisch glasierten Plätzchen zunächst kurz auf ein Rost legen. Wenn alle Plätzchen glasiert sind, diese abermals auf einem Blech verteilen und für eine knappe Minute in dem heißen Ofen schieben, so dass sich auf der Glasuroberfläche eine Haut bildet. Ich habe die Brezelchen danach noch für 3-4 Stunden auf der Arbeitsfläche trocknen lassen, bis ich sie in eine möglichst große, flache Blechdose gelegt habe. Die einzelnen Schichten sollten zwischen Pergamentpapier geschichtet werden, um die Glasur zu schonen. Sie trocknet in den folgenden Tagen noch etwas nach.

Auf Wunsch kann man die noch feuchte Glasur der Brezelchen mit rotem [Perlglanzpufer](#)\* bestäuben (sofern man einen Pumpzerstäuber verwendet). Ansonsten das [Glanzpufer](#)<sup>1</sup> gleich in die Glasur einrühren.

Die Brezelchen bleiben in einer gut geschlossenen Blechdose mindestens 2 Wochen frisch und lecker, wenn sie nicht schon vorher verputzt wurden ;-)

Quelle: adapt. aus [GÂTEAUX](#)<sup>1</sup> von Chr. Felder & C. Lesecq

Copyright: Maren Lubbe - <https://maluskoestlichkeiten.de> 2018