

Brätzeli-Rezepte von Madeleine Jaggi

Süsse Brätzeli von Grosi Jaggi

Zutaten:

500 g weiche Butter
500 g Zucker
8 Eier
1-2 Zitronenrinde abgerieben
1 kg Mehl
1 Prise Salz
½ Kaffeelöffel Backpulver



Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen und einige Stunden ruhen lassen. Fingerdicke Rollen formen und diese kaltstellen. In Stückchen von 1,5 cm schneiden und jeweils vier Stück auf das Bretzeleisen legen. Nach dem Backen am besten mit einem Blechspachtel ablösen. Die Brätzeli auf Kuchengitter gut abkühlen lassen und erst dann in Tupperware-Dosen abfüllen.

Süsse Brätzeli aus Saanen

Zutaten:

150 g Butter
2 dl heisses Wasser
1,5 dl Weisswein
1,5 dl Rahm
1 Gläschen Kirsch
2 Eier
1 Zitronenschale abgerieben
175 g Zucker
1 Prise Salz
400 g Mehl

Zubereitung:

Die Butter im heissen Wasser zum Schmelzen bringen.

Weisswein, Kirsch, Rahm, Eier, Zitronenschale und Zucker gut mischen. Die im Wasser geschmolzene Butter beifügen. Mehl und Salz begeben und mit dem Mixer gut verarbeiten. Den Teig etwas ruhen lassen.

Den dickflüssigen Teig mit einem Löffel in die Mitte des etwas gefetteten Bretzeleisens geben und dünne Brätzeli backen. Die noch warmen Bärtzeli (so lange sie noch weich sind) eng um einen Kellenstiel rollen und dann auf Kuchengitter gut abkühlen lassen. In Tupperware-Dosen abfüllen.

Salzige Brätzeli von Barbara

100 g weiche Butter
1 Liter Rahm (auch Halbrahm möglich)
30 g Zucker
30 g Salz
900 g Mehl

Verarbeitung wie bei den süssen Brätzeli von Grosi Jaggi.



Kümmel-Brätzeli von Hilde

250 g weiche Butter
375 g Mehl
3 Essl. Kümmel
3 Teel. Salz
2 dl Wasser

Verarbeitung wie bei den süssen „Brätzeli“ von Grosi Jaggi.

Provence Brätzeli von Suzanne

100 g weiche Butter
4-5 Knoblauchzehen gepresst
3 Teel. Thymian getrocknet oder Provence-Kräutermischung
2 Essl. Olivenöl
1,2 dl Wasser
2 Teel. Salz
300g Mehl

Verarbeitung wie bei den süssen Brätzeli vom Grosi.

Pikante Brätzeli von Suzanne

Grundteig für ca. 150 Stück:

100 g Butter
1 Teel. Salz
1,25 dl Wasser
300g Mehl
Für Kümmel-Brätzeli dem Grundteig 1-2 Essl. Kümmel beifügen

Verarbeitung wie bei den süssen Brätzeli vom Grosi.