

Mohnbrezeln:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

25 dag Mehl
20 dag Butter
10 dag geriebener Mohn
7 dag Staubzucker
1 Eidotter
Prise Salz
Schokoladenglasur



Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten und cirka 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Nicht zu dünn ausrollen und Brezeln ausstechen.

Bei 170°C cirka 12 Minuten backen, auskühlen lassen und in Schokolade tunken.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Marianne Kapfer*