

LOOSLI



RETO'S BREZELI NACH FUHRER ART

RETO'S BREZELI NACH FUHRER ART



ZUTATEN

250 g	Butter
0.25 dl	Rahm
125 g	Schweinefett (damit der Teig mürb wird, kein anderes Fett verwenden)
5	Eier
500 g	Zucker das Abgeriebene einer Zitrone
1	Prise Salz
3 dl	Weisswein
4-5	Löffel Kirsch
750 g	Mehl
Ca. 4 dl	Wasser
100	tiefgefrorene Brügeli

SO WIRD'S GEMACHT

Butter, Rahm, Fett, Eier und Zucker schaumig rühren. Das Abgeriebene einer Zitrone, Salz, Wein und Kirsch dazugeben. Das gesiebte Mehl darunterziehen und am Schluss unter ständigem Rühren noch Wasser dazugeben. Der dünnflüssige Teig kann sofort verarbeitet werden.

Mit eine Löffel Teig in die Mitte der Platte geben. Sofort nach dem Backen Brezeli um gefrorene Brügeli rollen.