Zitronenbrezeln

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 8 Portionen

Zitronen	1 St.
Butter	50 g
Wasser	200 ml
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Zucker	1 EL
Eier	3 St.
Rapsöl	1 L
Puderzucker	125 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

2. In einem Topf Butter, Wasser und Salz aufkochen. Mehl und Zucker mischen und unter Rühren auf einmal in den Topf geben. Weiterrühren, bis sich ein Teigkloß bildet, diesen unter Rühren ca. 1 Min. „abbrennen“.

3. Teig in eine Schüssel umfüllen und Eier einzeln gründlich unterschlagen, bis der Teig glänzt und schwer reißend vom Löffel fällt. Zitronenschale kurz unterrühren.

4. Backpapier in Quadrate schneiden, mit Öl bepinseln. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und Brezeln auf die Backpapierstücke spritzen.

5. In einem Topf 1 l Öl erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Brezeln portionsweise vom Backpapier vorsichtig ins Öl gleiten lassen und ca. 3 Min. goldgelb frittieren, dabei einmal wenden.

6. Zitronenbrezeln aus dem Fett heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer Schüssel Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren, warme Brezeln damit bepinseln.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	201 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g