

Süße Festwochen-Brezen 9-10 Stück



für den Teig:

450 g Mehl
1,5 TL Kakao
120 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Butter
1 Ei
Hagelzucker



Marillenröster:

250 g Aprikosen/Marillen
2 EL Wasser
60 g Zucker

So geht's

Mehl, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Butter und Ei zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig kneten und 30 min kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen entsteinen. Zusammen mit dem Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. So lange einkochen lassen bis eine dickliche Masse entstanden ist, dann abkühlen lassen.

Den Teig kurz weichkneten und in 9-10 gleich große Teile schneiden. Jeweils einen Teil zu einer Rolle formen und zu einer Brezel eindrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Hagelzucker bestreuen.

Bei 175 °C im vorgeheizten Backofen ca. 15 min backen.

Abkühlen lassen und mit Aprikosen/Marillenröster genießen.