

## Vanillebrezerl

Kuchen &amp; Gebäck

Kekse

Schnelle Küche

Weihnachten

### Zubereitung

**Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Mehl mit Backpulver versieben, mit Butter verbröseln, Zucker, Vanillinzucker und Ei beigeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Anschließend dünne Röllchen formen und zu kleinen Brezerl drehen. Im Ofen bei 175 °C goldgelb backen und auskühlen lassen. Danach mit Vanilleglasur überziehen und mit Zuckerstreusel und / oder Glitzerstaub nach Belieben bestreuen.



### Zutaten

---

250 g glattes Mehl

---

1 TL Haas Backpulver

---

120 g Butter

---

80 g Staubzucker

---

2 Pkg. Haas Vanillinzucker

---

1 Ei

---

1 Pkg. Haas Vanilleglasur

---

Haas Dekormix „funkelnde  
Weihnachten“

---

Haas Glitzerstaub in Gold,  
Silber oder Rot