

Vanillebrezerl

[Kuchen & 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