

BRICELETS MIT ROSENRAHM

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Ergibt ca. 20 Stück

Bricelets

50 g Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

100 g Mehl

½ unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale



1 Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz und Ei darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

2 Mehl und Zitronenschale daruntermischen, Teig ca. 1 Std. kühl stellen.

Formen: Teig in ca. 20 baumnussgrosse Kugeln formen, auf das heisse Bretzeleisen setzen, ca. 45 Sek. backen. Bricelets auf einem Gitter auskühlen.

Rosenrahm

180 g Doppelrahm

3 Esslöffel Rosengelée oder Quittengelée

½ Teelöffel Rosenwasser (siehe Hinweis)

evtl. einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Doppelrahm mit Rosengelée und -wasser glatt rühren, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe rosa färben. Rosenrahm zu den Bricelets servieren.

Hinweis: Rosenwasser ist in Drogerien erhältlich.