

Saanen-Brätzeli

| | |
|-----------------|---------------|
| 250 g | Butter |
| ¼ Liter | Rahm |
| 125 g | Schweinefett |
| 500 g | Zucker |
| 5 | ganze Eier |
| 750 g | Mehl gesiebt |
| 1 | Zitronenzeste |
| 1 Prise | Salz |
| 3 dl | Weisswein |
| 4-5 Kaffelöffel | Kirsch |
| 4 dl | Wasser |

- ❖ Butter, Rahm, Schweinefett und Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- ❖ Alle anderen Zutaten begeben und kräftig rühren bis es eine glatte Masse ist.
- ❖ Brätzeli goldbraun im Brätzeli-Eisen backen und noch warm einrollen.
- ❖ Zum Einrollen entweder Griff von Küchenkelle oder Holzrolle nehmen.

Geniessen Sie die feinen Brätzeli!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

