

Saanen-Brätzeli

250 g	de beurre
¼ de litre	de crème
125 g	de graisse de porc
500 g	de sucre
5	œufs entiers
750 g	de farine tamisée
1 zeste	de citron
1 pincée	de sel
3 dl	de vin blanc
4 – 5 cuillères à café	de krisch
4 dl	eau

- ❖ Mélanger le beurre, la crème, la graisse de porc et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- ❖ Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger vigoureusement jusqu'à obtention d'une masse lisse.
- ❖ Cuire les Brätzeli dans le fer à brioches et les enrouler chauds.
- ❖ Pour les enrouler, utiliser soit la poignée d'une louche de cuisine, soit un rouleau en bois.

Savourez les délicieux Brätzeli!

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

