

## GEROLLTE BRETZELI MIT BRANCHLI

### Bretzelteig flüssig

5dl Rahm                      leicht schlagen  
4.5 dl Wasser  
450 g Zucker  
2 Eier  
1 P. Vanillezucker  
500g Mehl                      alles mit der Maschine rühren

Bretzelteig in die Mitte des Bretzeleisens giessen und goldbraun backen.

Anschliessend je  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  Branchli darauf legen und **noch heiss** aufrollen.

### Weitere Möglichkeiten die Bretzeli zu formen:

- ✓ Noch heiss über ein Glas legen und zu einem Körbli formen
- ✓ Über einer Kelle aufrollen
- ✓ Als Cornet formen