Punschbrezeln



Zutaten:
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
300 g Mehl

Glasur:
150 g Puderzucker
1 Eiweiß
4 Esslöffel weißer Rum
1 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung:
Die Butter mit gesiebten Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Salz cremig rühren. Nach und nach das Mehl unter die Buttermasse rühren, den Rest unterkneten.
Teig in eine Folie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Aus dem Teig portionsweise bleistiftdicke Röllchen von 20 cm Länge formen, zu Brezeln zusammenlegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 12 Minuten hellgelb backen. Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit Eiweiß, Rum und den Zitronensaft zu einer streichfähigen Glasur verrühren.
Die abgekühlten Brezeln damit bestreichen und die Glasur trocknen lassen.