


# Walnuss-Krokant-Brezel

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

**Walnusskrokant:**

50 g Walnüsse

1 TL Butter

40 g Zucker

**Knetteig:**

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

125 g weiche Butter

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

**Zum Bestreichen:**

1 Eigelb (Größe M)

etwas Fett

1 TL Kondensmilch

## 1 Walnusskrokant:

Walnüsse fein hacken und zusammen mit Butter und Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren so lange erhitzen, bis die Walnüsse goldbraun sind. Anschließend den Krokant auf einen Teller geben und erkalten lassen (danach evtl. etwas zerhacken). Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen und z. B. mit einem Brezel-Ausstecher Plätzchen ausstechen. Brezeln auf das Backblech legen. Eigelb mit Kondensmilch verquirlen, Brezeln damit bestreichen, mit Krokant bestreuen und backen.

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Brezeln mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Dieses Gebäck hält sich maximal 2 Wochen.
- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Brezeln auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.