



### Christbaum-Brezeln

Diese „Christbaum-Brezeln“ fand unsere historische Hausfrau Iris in einem alten Aufsatzheft eines Sohnes der Familie Hönge aus Waldems am nordwestlichen Fuß des Feldbergs. Das dicht gefüllte Schulheft enthält zahlreiche in Bleistift und Kurrentschrift notierte Backrezepte. Es umfasst vor allem weihnachtliches Gebäck wie Christstollen, Pfeffernüsse, Spekulatius, Brenten, Anisplätzchen, Spritzgebäck und Makronen – ein wahrer Schatz, den Iris in Ehren halten wird.

Die Christbaum-Brezeln wurden vermutlich als Baumschmuck gebacken und mit Fäden an den Ästen befestigt, sodass man an Heiligabend eine kleine Leckerei vom Baum naschen konnte.

Zutaten:

100 Gramm Butter

200 Gramm Zucker

2 Eier

500 Gramm Mehl

1 Päckchen Backin (Backpulver)

8-10 Esslöffel Milch

1 Ei verquirlt, zum Bestreichen

1. Butter und Zucker schaumig rühren.

2. Die Eier nacheinander dazugeben.

3. Mehl und Backpulver vermischen, abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Ei-Mischung geben und gut vermengen.

4. Den Teig etwas im Kühlen ruhen lassen und im Anschluss auf einem leicht bemehlten Backbrett zu einem glatten Teig ausrollen.

5. Vom Teig Streifen abschneiden, daraus etwa "Bleistift dicke" Röllchen formen und zu Brezeln legen.

6. Zum Schluss die Brezeln mit "zerklopftem" Ei bestreichen.

7. Im auf 200 ° C vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Wer mag, kann die Brezeln noch mit Zimt & Zucker oder bunten Streuseln bestreuen.