

Vanillebrötchen/- bredle

Quasi so schwäbisch wie Brezeln, Spätzle und Maultaschen.

Vanillebrötchen sind sozusagen die andere Hälfte der Eineiigen Zwillinge mit deren Gegenpart, den Anisbrötchen, teilen sie sich nicht nur aussehen, "Füßle" und Verbreitung, sondern gleich das ganze Rezept.

Der einzige Unterschied -> kein aufgestreuter Anis, sondern feinste gemahlene Vanille in der Masse.

Lagerung: ebenfalls wie bei Anisbrötchen: können offen gelagert werden.

Werden mit der Zeit aber hart.

Nicht mit Keksen lagern, kann zusammen mit Springerle gelagert werden.

Sie werden zart, wenn über Nacht ein Schnitz Apfel mit in die Dose gelegt wird.

