

SNYDERS PRETZEL / BREZEL SNACKS / HONEY MUSTARD ONION / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Kennt ihr das Original Snyder's Brezel Snacks? Die sind wirklich total lecker und ganz einfach nachgemacht. Vor allem könnt ihr die mal zubereiten, wenn ihr ein paar Brezeln vom Frühstück übrig habt.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

ZUBEREITUNG

Fülle Senf, Honig, Butter, Essig, Salz, Paprika, Kurkuma und Pfeffer in einen Topf ein und reibe die Schalotte fein dazu. Lass die Zutaten etwas einkochen. Schneide die Brezel in mundgerechte Stücke und vermische sie mit der Soße. Lege sie nebeneinander auf ein Backblech und trockne die Brezeln im Backofen bei 150 °C Heißluft für etwa 30 Minuten und stelle den Backofen auf 100 °C herunter und backe sie für weitere 30 Minuten. Rühre zwischendurch 1-2 Mal durch. Schalte den Backofen aus und öffne die Tür und lass die Brezel Snacks so auskühlen.

Nach dem Aushärten sind sie knusprig.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN FÜR 3-4 BREZELN:

- 100 g** Senf
- 50 g** Honig
- 50 g** Butter
- 1** Schalotte
- 30 ml** Weißweinessig
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Paprika
- ¼ TL** Kurkuma (gemahlen)
- ¼ TL** Pfeffer
- 4** Laugenbrezeln