



PARTY-BREZELN FÜR SILVESTER / FLAMMKUCHEN PIZZA BREZEN



Ihr sucht nach einem schnellen einfachen Snack für eure Silvester Party? Diese herzhaften Flammkuchen Brezeln könnt ihr ideal vorbereiten oder direkt auf der Party gemeinsam mit den Gästen belegen, so kann jeder seine persönliche Brezel kreieren und sie dann direkt frisch aufgebacken essen. Aber auch kalt schmecken die Brezeln hervorragend und sie sind auch zum Mitnehmen geeignet. Ihr könnt die Toppings nach Belieben variieren und eurem Geschmack oder einem Thema anpassen. Anderes Gemüse, Wurst oder andere Zutaten ähnlich wie bei Raclette sind geeignet.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege Backbleche mit Dauerbackfolie. Verrühre den Schmand mit den Eiern, Salz und Pfeffer und hebe den geriebenen Käse unter. Schneide die Sucuk, Spitzpaprika, getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Maiskölbchen klein. Gieße die Flüssigkeit von den Silberzwiebeln und dem Mais ab.

PARTY BREZELN

Lege die gefrorenen Brezeln mit etwas Abstand auf die Bleche. Gib die Schmandcreme gleichmäßig in den Brezeln. Verteile die Toppings über den Brezeln und der Creme. Backe die Partybrezeln im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten, bis sie goldbraun sind. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

CREME:

- 300 g** Schmand
- 2** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 200 g** Käse (gerieben, Kashkaval oder Gouda)

TOPPINGS:

- 200 g** Sucuk
- 1** Spitzpaprika (rot)
- 1** Spitzpaprika (grün)
- 100 g** getrocknete Tomaten
- 2** Frühlingszwiebeln
- 100 g** Maiskölbchen
- 100 g** Silberzwiebeln
- 1** Dose Mais

PARTY BREZELN:

- 10** Laugenbrezeln (TK)