

Machen Sie mehr
aus Ihren Laugenbrezeln

Veredelungs- Ideen



Die Veredelungs-
ideen sind ganz einfach und
mit jedem unserer
Laugenbrezel-Teiglinge
umsetzbar.

Vier Veredelungsideen für Laugenbrezeln



Mit unseren Veredelungsideen zaubern Sie in wenigen Schritten köstliche Laugenbrezel-Varianten.

In vier Schritten zum Snack

Vier Rezept-Varianten

1.



1. Brezeln ca. 15 Min. antauen lassen.

2.



2. Den Boden der drei Löcher mit Reibekäse bedecken.

3.



3. Brezeln nach Rezept befüllen (s. rechts).

4.



4. Brezeln nach Rezept mit Topping veredeln (s. rechts) und ca. 15–18 Min. bei 170 °C backen.

Kräuter-Frischkäse und Schinken

Schritte 1 und 2 (siehe links)

3. Auf den Reibekäse gewürfelten Kochschinken streuen und mit Kräuter-Frischkäse bestreichen.
4. Den Rand der Brezel mit Sesam bestreuen.



Paprika und Sauce Hollandaise

Schritte 1 und 2 (siehe links)

3. Eine Handvoll TK-Paprika-Würfel auf den Reibekäse verteilen.
4. Die Brezel mit Sauce Hollandaise beträufeln und mit Reibekäse bestreuen.



Kräuter-Frischkäse und Tomate

Schritte 1 und 2 (siehe links)

3. Kräuter-Frischkäse mit Spritzbeutel einfüllen und in jede der drei Öffnungen Tomatenscheiben einlegen.
4. Den Rand der Brezel mit Sesam bestreuen.



Zwiebeln

Schritte 1 und 2 (siehe links)

3. Eine gute Handvoll TK-Zwiebeln (Julienne oder Würfel) auf den Reibekäse verteilen.
4. Die Zwiebeln und den Rand der Brezel mit etwas Reibekäse bestreuen.

