

# Ditsch

## Pretzel Bites

Das Beste der Brezel in einem Biss!

*Experience pretzel greatness in one bite!*

Serviervorschlag Serving suggestion



# Ditsch

## Pretzel Bites

**Ein Produkt mit 1.000 Möglichkeiten**

*One product, thousands of possibilities*



Serviervorschläge *Serving suggestions*



Serviervorschläge *Serving suggestions*

**Ditsch**

# Pretzel Bites

Rezeptsammlung

*Recipe collection*

Serviervorschläge Serving suggestions



## Der Snack, der alles kann: von süß bis salzig.

*The snack that does it all – from sweet to savory.*

Unsere Pretzel Bites sind die ideale Basis für kreatives Fingerfood, das nicht nur geschmacklich begeistert – sondern auch optisch ein echter Hingucker ist. Mit verschiedenen Toppings und Veredelungen lassen sich die kleinen Laugen-Happen im Handumdrehen aufbrezeln.

*Our Pretzel Bites are the perfect basis for great tasting finger food that can be presented quickly and easily in all kinds of exciting ways. With a range of toppings and presentation ideas.*



## PRETZEL BITES – CURRYWURST STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Pfefferpaste <i>Pepper paste</i>	11 g
Rindwurst <i>Beef sausage</i>	80 g
Currysauce <i>Curry sauce</i>	27 g
Curry-Pulver <i>Curry powder</i>	1 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Pfefferpaste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Rindwurst in dünne Scheiben schneiden und auf die Pretzel Bites legen. Dann die Currysauce gleichmäßig über den Pretzel Bites verteilen. Zum Schluss alles noch mit Curry-Pulver garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Curry sausage style

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the pepper paste and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the paste.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, cut the beef sausage into thin slices and place them on the Pretzel Bites. Then spread the curry sauce evenly over the Pretzel Bites. Finally, garnish it all with curry powder and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviovorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – INDIAN STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Pfefferpaste <i>Pepper paste</i>	11 g
Indian Currysauce <i>Indian curry sauce</i>	27 g
Chiliflocken <i>Chilli flakes</i>	1 g
Kokosflocken <i>Coconut flakes</i>	1 g
Koriander <i>Coriander</i>	1 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Pfefferpaste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Indian Currysauce gleichmäßig auf den Pretzel Bites verteilen und zum Schluss mit Chiliflocken, Kokosflocken und Koriander garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Indian style

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the pepper paste and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the paste.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, spread the Indian curry sauce evenly over the Pretzel Bites and garnish them with chilli flakes, coconut flakes and coriander and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200°C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170°C for around 4–5 min.



Serviervorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – KRÄUTER DER PROVENCE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Kräuter der Provence Paste <i>Herbes de Provence paste</i>	11 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Kräuter der Provence Paste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben und genießen.

## Pretzel Bites – Herbes de provence

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the Herbes de Provence paste and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the paste.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200°C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170°C for around 4–5 min.



Serviervorschlag Serving suggestion

## PRETZEL BITES – OBAZDA STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Salz <i>Salt</i>	7 g
Obazda <i>Obazda</i>	27 g
Radieschen <i>Radishes</i>	13 g
Schnittlauch <i>Chives</i>	1 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) mit etwas Abstand auf ein Blech oder in den Airfryer legen, mit reichlich Wasser besprühen und mit Salz bestreuen.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und auf die Pretzel Bites legen. Dann den Obazda gleichmäßig über oder neben den Pretzel Bites verteilen. Zum Schluss alles noch mit Schnittlauch garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Obazda style

### Preparation:

1. Put (deep-frozen) Pretzel Bites on a tray or in the air fryer with a little space between them, spray them with plenty of water and sprinkle salt on them.
2. Bake the Pretzel Bites until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, cut the radishes into thin slices and place them on the Pretzel Bites. Then spread the Obazda evenly over or next to the Pretzel Bites. Finally, garnish it all with chives and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag Serving suggestion

## PRETZEL BITES – MEXIKO STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/portion (12 Stück/pieces = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/pieces
Chilipaste/Pfefferpaste <i>Chilli paste/pepper paste</i>	11 g
Gebratenes Hackfleisch <i>Fried minced meat</i>	47 g
Eisbergsalat <i>Iceberg lettuce</i>	27 g
Schwarze Oliven (Peperoni) <i>Black olives (pepperoni)</i>	12 g
Joghurt-Dip <i>Yoghurt dip</i>	27 g
Knoblauch-Dip <i>Garlic dip</i>	13 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Pfefferpaste oder Chilipaste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend Eisbergsalat in Streifen und die Oliven in Scheiben schneiden. Hackfleisch, Salat und Oliven auf die Bites geben. Die Joghurtsauce und den Knoblauch-Dip gleichmäßig auf den Pretzel Bites verteilen und genießen.

## Pretzel Bites – Mexico style

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the pepper paste (or chilli paste) and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the paste.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, cut the iceberg lettuce into strips and the olives into slices. Add the fried minced meat, lettuce and olives to the Bites. Pour the yoghurt sauce and garlic dip evenly over the Pretzel Bites and serve.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag Serving suggestion

## PRETZEL BITES – BRUSCHETTA STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Kräuter der Provence <i>Herbes de Provence</i>	11 g
Bruschetta Mischung <i>Bruschetta mixture</i>	27 g
Basilikum <i>Basil</i>	1 g
Schnittlauch <i>Chives</i>	1 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Kräuter der Provence-Paste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Bruschetta-Mischung auf die Bites geben. Pretzel Bites mit Basilikum und Schnittlauch garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Bruschetta style

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the Herbes de Provence paste and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the paste.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Add the bruschetta mixture to the Bites. Garnish the Pretzel Bites with basil and chives and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviovorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – DÖNER STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Pfefferpaste <i>Pepper paste</i>	11 g
Eisbergsalat <i>Iceberg lettuce</i>	33 g
Kebab-Fleisch <i>Kebab meat</i>	47 g
Joghurtsoße <i>Yoghurt sauce</i>	27 g
Zwiebeln <i>Onions</i>	7 g
Tomaten <i>Tomatoes</i>	20 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Pfefferpaste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend Eisbergsalat und Zwiebeln in Streifen und Tomaten in kleine Stücke schneiden. Kebab Fleisch anbraten und auf die Bites geben. Salat, Zwiebeln und Tomaten hinzufügen. Die Joghurtsauce gleichmäßig auf den Pretzel Bites verteilen und genießen.

## Pretzel Bites – Doner style

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the pepper paste and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the paste.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, cut the iceberg lettuce and onions into strips and chop the tomatoes into small pieces. Fry the kebab meat and add them to the Bites. Next, add the lettuce, onions and tomatoes. Pour the yoghurt sauce evenly over the Pretzel Bites and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**  
Baking in an oven:

190–200 °C für ca. 4–5 Min.  
190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**  
Baking in an air fryer:

170 °C für ca. 4–5 Min.  
170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag Serving suggestion

## PRETZEL BITES – CRISPY CHICKEN STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Crispy Chicken <i>Crispy chicken</i>	67 g
Chili-Cheese Dip <i>Chili-cheese dip</i>	27 g
Lauchzwiebeln <i>Spring onions</i>	3 g
Salz <i>Salt</i>	7 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) mit etwas Abstand auf ein Blech oder in den Airfryer legen, mit reichlich Wasser besprühen und mit Salz bestreuen.
2. Die Pretzel Bites backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend das Crispy Chicken anbraten, in kleine Streifen schneiden und auf die Pretzel Bites legen. Chili-Cheese Dip gleichmäßig über den Bites verteilen. Zum Schluss Lauchzwiebeln in Streifen schneiden und die Pretzel Bites damit garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Crispy chicken style

### Preparation:

1. Put (deep-frozen) Pretzel Bites on a tray or in the air fryer with a little space between them, spray them with plenty of water and sprinkle salt on them.
2. Bake the Pretzel Bites until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, brown the crispy chicken, cut it into thin strips and place them on the Pretzel Bites. Spread the chili-cheese dip evenly over the Bites. Finally, cut the spring onions into strips and garnish the Pretzel Bites with them and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Servivorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – WASABI STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Wasabipaste <i>Wasabi paste</i>	7 g
Schwarzer Sesam <i>Black sesame</i>	4 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Wasabipaste und schwarzer Sesam hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben und genießen.

## Pretzel Bites – Wasabi style

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the wasabi paste and black sesame and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the paste.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200°C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170°C for around 4–5 min.



Serviervorschlag *Serving suggestion*

## **PRETZEL BITES – BIERGARTEN BBQ STYLE**

*Pretzel Bites – Beer garden BBQ style*

<b>Zutaten Ingredients</b>	<b>1 Portion/portion (12 Stück/pieces = 168 g)</b>
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/pieces
BBQ-Sauce <i>BBQ sauce</i>	29 g
Röstzwiebeln <i>Fried onions</i>	5 g
Petersilie <i>Parsley</i>	1 g
Biermarinade <i>Beer marinade</i>	40 g



Serviervorschlag *Serving suggestion*

**DIE ZUBEREITUNG  
FINDEN SIE AUF DER  
NÄCHSTEN SEITE.**

*You can find the  
preparation on the  
next page.*

## **Für die Biermarinade** *For the beer marinade*

<b>Zutaten</b> <i>Ingredients</i>	<b>1 Portion/portion</b> <b>(12 Stück/pieces = 168 g)</b>
Bier <i>Beer</i>	31 g
Honig <i>Honey</i>	9 g
Knoblauchpulver <i>Garlic powder</i>	0,4 g
Speisestärke <i>Starch</i>	0,8 g
Senf <i>Mustard</i>	0,4 g
Brauner Zucker <i>Brown sugar</i>	0,8 g
Thymian <i>Thyme</i>	04 g

## **PRETZEL BITES – BIERGARTEN BBQ STYLE**

### *Pretzel Bites – Beer garden BBQ style*

#### **Zubereitung:**

1. Bier, Honig, Senf, braunen Zucker, Speisestärke, Knoblauchpulver, Thymian und Honig in einem Topf zusammenrühren. Für 15 min. kochen lassen und dabei ab und zu rühren. Abkühlen lassen.
2. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Biermarinade hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Marinade bedeckt sind.
3. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
4. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
5. Anschließend die BBQ-Sauce gleichmäßig auf den Pretzel Bites verteilen und mit Röstzwiebeln und Petersilie garnieren und genießen.

#### **Preparation:**

1. *In a saucepan, stir together beer, honey, mustard, brown sugar, cornstarch, garlic powder, and thyme. Simmer for 15 minutes, stirring occasionally. Let cool before using.*
2. *Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add the beer marinade and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the marinade.*
3. *Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.*
4. *Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.*
5. *Pour the BBQ sauce evenly over the Pretzel Bites and garnish them with fried onions and parsley and enjoy.*



## **BACKANLEITUNG:**

*Baking instructions:*



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.

## PRETZEL BITES – SWEET HEAT HONEY STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Srirachasauce <i>Sriracha sauce</i>	13 g
Honig <i>Honey</i>	27 g
Gochugaru Chilipaste <i>Gochugaru chilli paste</i>	3 g
Chiliflocken <i>Chilli flakes</i>	1 g
Gerösteter Sesam <i>Roasted sesame</i>	4 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Alle Zutaten hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Marinade bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben und genießen.

## Pretzel Bites – Sweet heat honey style

### Preparation:

1. Put the (deep-frozen) Pretzel Bites into a bowl. Add all the ingredients and mix the Pretzel Bites well so that they are covered evenly with the marinade.
2. Place the marinated Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – LACHS STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Meersalz <i>Sea salt</i>	7 g
Dill <i>Dill</i>	1 g
Kaltgeräucherter Lachs <i>Cold-smoked salmon</i>	7 g
Dillcreme auf griechischer Joghurtbasis <i>Dill cream with a Greek yoghurt base</i>	7 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) mit etwas Abstand auf ein Blech oder in den Airfryer legen, mit reichlich Wasser besprühen und mit Salz bestreuen.
2. Die Pretzel Bites backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend ein Stück Lachs auf einen Pretzel Bite legen, die Dillcreme mit Hilfe eines Spritzbeutels draufspritzen. Die Creme mit einem Dillzweig garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Salmon style

### Preparation:

1. Put (deep-frozen) Pretzel Bites on a tray or in the air fryer with a little space between them, spray them with plenty of water and sprinkle salt on them.
2. Bake the Pretzel Bites until they are golden brown and crispy.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, place a piece of salmon on a Pretzel Bite and use an icing bag to top it with dill cream. Garnish the cream with a sprig of dill and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Servervorschlag Serving suggestion

## PRETZEL BITES – ZIEGENKÄSE STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/portion (12 Stück/pieces = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/pieces
Honig <i>Honey</i>	3 g
Walnuss <i>Walnut</i>	3 g
Salz <i>Salt</i>	7 g
Thymian <i>Thyme</i>	1 g
Ziegenkäse <i>Goat's cheese</i>	19 g
Rote Beete <i>Beetroot</i>	27 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) mit etwas Abstand auf ein Blech oder in den Airfryer legen, mit reichlich Wasser besprühen und mit Salz bestreuen.
2. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf ein Bite legen.
3. Die Pretzel Bites backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
4. Die fertigen Pretzel Bites auf einen Servierteller geben.
5. Anschließend Rote Beete in Scheiben schneiden auf einen Pretzel Bite legen. Honig gleichmäßig auf den Bites verteilen. Mit einer Walnuss und Thymian garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Goat's cheese style

### Preparation:

1. Put (deep-frozen) Pretzel Bites on a tray or in the air fryer with a little space between them, spray them with plenty of water and sprinkle salt on them.
2. Cut the goat's cheese into slices and put a slice on each Bite.
3. Bake the Pretzel Bites until they are golden brown and crispy.
4. Place the prepared Pretzel Bites on a serving dish.
5. Next, cut the beetroot into slices and place them on a Pretzel Bite. Pour the honey evenly over the Bite. Garnish with a walnut and thyme and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – MANGO STICKY RICE STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Mango <i>Mango</i>	20 g
Mangosauce <i>Mango sauce</i>	33 g
Kokossauce <i>Coconut sauce</i>	13 g
Sesam <i>Sesame</i>	20 g
Glasurspray <i>Glaze spray</i>	13 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) nach der Backanleitung backen.
2. Die Pretzel Bites nach dem Backen (wenn sie noch warm sind) mit Glasurspray besprühen und in dem Sesam wälzen, sodass alle Seiten gut bedeckt sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Mango- und Kokossauce gleichmäßig auf den Bites verteilen. Mit Mango Stücken garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Mango sticky rice style

### Preparation:

1. Bake the (deep-frozen) Pretzel Bites according to the baking instructions.
2. Spray the Pretzel Bites with glaze spray after baking (when they are still warm) and roll them in the sesame so that all sides are covered.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Next, pour the mango and coconut sauce evenly over the Bites. Garnish with mango pieces and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – RASPBERRY CHEESECAKE STYLE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Feiner Zucker <i>Fine sugar</i>	9 g
Glasurspray/ <i>Glaze spray</i>	13 g
Himbeeren <i>Raspberries</i>	27 g
Blaubeeren/ <i>Blueberries</i>	11 g
Cheesecakecreme <i>Cheesecake cream</i>	32 g
Himbeersauce <i>Raspberry sauce</i>	13 g
Minze/ <i>Mint</i>	1 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) nach der Backanleitung backen.
2. Anschließend die Pretzel Bites in eine Schüssel geben und mit Glasurspray besprühen, danach direkt in feinem Zucker wälzen, sodass die Pretzel Bites von allen Seiten gut bedeckt sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Cheesecakecreme und Himbeersauce gleichmäßig über den Pretzel Bites verteilen und mit Himbeeren und Minze garnieren und genießen. Optional können auch noch Blaubeeren verwendet werden.

## Pretzel Bites – Raspberry cheesecake-style

### Preparation:

1. Place the (deep-frozen) Pretzel Bites on a baking tray and bake them in a preheated oven until they are golden brown and crispy.
2. Next, place the pretzel bites in a bowl and spray them with glaze spray. Immediately roll them in fine sugar until they are evenly coated on all sides.
3. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray.
4. Following this, spread the cheesecake cream and raspberry sauce evenly over the Pretzel Bites and garnish them with raspberries and mint and enjoy. Blueberries can also be added optionally.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag Serving suggestion

## PRETZEL BITES – MIT KIRSCHEN UND VANILLE-SAUCE

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Zimt <i>Cinnamon</i>	3 g
Zucker <i>Sugar</i>	9 g
Vanillesauce <i>Vanilla sauce</i>	33 g
Eingedickte Kirschen <i>Thickened cherries</i>	80 g
Glasurspray <i>Glaze spray</i>	13 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) nach der Backanleitung backen.
2. Zimt und Zucker im Verhältnis 1 Teil Zimt zu 4 Teilen Zucker mischen.
3. Die Pretzel Bites nach dem Backen (wenn sie noch warm sind) mit Glasurspray besprühen und in der Zimtzucker-Mischung wälzen, sodass alle Seiten gut bedeckt sind.
4. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben und mit Kirschen und Vanillesauce garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – with cherries and vanilla sauce

### Preparation:

1. Bake the (deep-frozen) Pretzel Bites according to the baking instructions.
2. Mix cinnamon and sugar (1 part cinnamon to 4 parts sugar).
3. Spray the Pretzel Bites with glaze spray after baking (when they are still warm) and roll them in the cinnamon-sugar mixture so that all sides are covered.
4. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray and garnish them with cherries and vanilla sauce and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200°C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170°C for around 4–5 min.



Serviervorschlag *Serving suggestion*

## PRETZEL BITES – ZIMT UND ZUCKER

Zutaten <i>Ingredients</i>	1 Portion/ <i>portion</i> (12 Stück/ <i>pieces</i> = 168 g)
Pretzel Bites <i>Pretzel Bites</i>	12 Stück/ <i>pieces</i>
Zimt <i>Cinnamon</i>	3 g
Zucker <i>Sugar</i>	9 g
Glasurspray <i>Glaze spray</i>	13 g

### Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) nach der Backanleitung backen.
2. Zimt und Zucker im Verhältnis 1 Teil Zimt zu 4 Teilen Zucker mischen.
3. Die Pretzel Bites nach dem Backen (wenn sie noch warm sind) mit Glasurspray besprühen und in der Zimtzucker-Mischung wälzen, sodass alle Seiten gut bedeckt sind.
4. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben und ggf. noch mit Himbeeren und Minze garnieren und genießen.

## Pretzel Bites – Cinnamon and sugar

### Preparation:

1. Bake the (deep-frozen) Pretzel Bites according to the baking instructions.
2. Mix cinnamon and sugar (1 part cinnamon to 4 parts sugar).
3. Spray the Pretzel Bites with glaze spray after baking (when they are still warm) and roll them in the cinnamon-sugar mixture so that all sides are covered.
4. Place the prepared Pretzel Bites on a serving tray, possibly also garnishing them with raspberries and mint and enjoy.

### BACKANLEITUNG:

Baking instructions:



**Backen im Backofen:**

*Baking in an oven:*

190–200 °C für ca. 4–5 Min.

190–200 °C for around 4–5 min.



**Backen in der Heißluftfritteuse:**

*Baking in an air fryer:*

170 °C für ca. 4–5 Min.

170 °C for around 4–5 min.



Serviervorschlag *Serving suggestion*