





LANG UND DÜNN ODER KLEIN UND RUND

> Long and thin or small and round



Entdecken Sie unser Produktsortiment Discover our product range

In nur 4 Schritten zum Snack-Genuss

Just 4 steps to snack delight

LAUGENKONFEKT Pretzel bites



- **1. Auftauen:** Die Laugenstangen-Teiglinge (ohne Schnitt) ca. 30 Min. auftauen.
- **1. Defrosting:** Defrost the pretzel sticks for approx. 30 min at room temperature.



- **2. Wälzen:** Aufgetaute Laugenstangen in Saaten oder Käse wälzen bzw. mit Brezelsalz bestreuen.
- **2. Coating:** Roll the defrosted pretzel sticks in seeds or cheese, or sprinkle them with pretzel salt.



- **3. Schneiden:** Die veredelten Laugenstangen mit einem Pizzaroller oder Messer in kleine Stücke (ca. 3 4 cm) schneiden.
- **3. Cutting:** Cut the sprinkled pretzel sticks into small bites (approx. 3 4 cm).



- **4. Backen:** Laugenkonfekt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 12 Min. bei 180 °C (Umluft) backen, bis es goldgelb ist.
- **4. Baking:** Place the pretzel bites on a baking tray with baking paper. Bake in a convection oven at 180 °C for approx. 10 12 min until golden brown.

BIERSTANGEN Bread sticks



- 1. Auftauen: Die Laugenstangen-Teiglinge (ohne Schnitt) ca. 30 Min. auftauen.
- **1. Defrosting:** Defrost the pretzel sticks for approx. 30 min at room temperature.



- **2. Ziehen:** Die aufgetauten Laugenstangen an den Enden anfassen und auf ca. 50 cm auseinanderziehen.
- **2. Stretching:** Hold the pretzel sticks at both ends and stretch them to a length of approx. 50 cm.



- 3. Wälzen: Laugenstangen mit Saaten oder Brezelsalz
- **3. Coating:** Sprinkle the pretzel sticks with seeds, cheese or pretzel salt.



- **4. Backen:** Bierstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 12 Min. bei 180 °C (Umluft) backen, bis sie goldgelb sind.
- **4. Baking:** Place the bread sticks on a baking tray with baking paper. Bake in a convection oven at 180 °C for approx. 10 12 min until golden brown.