

# Machen Sie mehr aus Ihren Laugenbrezeln



**VEREDELUNGSDIEN  
GANZ EINFACH UMSETZBAR**



Entdecken Sie  
unser Produktsortiment

# Vier Veredelungsideen für Laugenbrezeln

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

## IN VIER SCHRITTEN ZUM SNACK



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.

## VIER REZEPT-VARIATIONEN

### Kräuter-Frischkäse und Schinken

Schritte 1 und 2 (siehe links)

3. Den gewürfelten Kochschinken auf den Reibekäse 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 dem 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 dem Reibekäse verteilen.
4. Die Zwiebeln und den Rand der Brezel mit etwas Reibekäse bestreuen.

