

Salzige Bretzeli

Hallo Feinschmecker !

Magst du Bretzeli ? :-)

Wir haben unser Bretzeleisen wieder hervorgeholt, aber dieses Mal für eine salzige Variante. :-)

Wir bieten sie mit Greyerzer, Kreuzkümmel und Sesam an. Natürlich kannst du sie auch nach deinem Geschmack zubereiten. :-)

Eine gute Idee für dein Apero oder als Beilage zu einer Vorspeise wie die Lachs-Garnelen-Terrine, die du auf unserem Blog findest.

Hier sind die Zutaten, die du für etwa **65 Bretzeli** benötigst:

- 250g Mehl
- 250g Milch
- 100g Vollrahm
- 70g Butter
- 50g Greyerzer
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Sesam
- Salz
- Pfeffer



Los geht's mit dem Rezept!

Schmelze zu Beginn **70g Butter** während **1 Minute bei 600Watt** in der Mikrowelle.

Giesse anschliessend **250g Milch** und **100g Vollrahm** in einer Schüssel. Gib die **70g geschmolzene Butter** hinzu und verrühre alles.



Siebe **250g Mehl**, damit es keine Klumpen in deiner Zubereitung gibt. Rühre mit dem Schneebesen kräftig um, damit die Mischung schön homogen wird.

Wir werden **3 verschiedene Arten** von Bretzeli herstellen. Verteile den Bretzeli-Teig in **3 Schüsseln**. Jede Schüssel sollte **etwa 200g** der Mischung enthalten.



Gib **2 EL Sesam**, **2 grosszügige Prisen Salz** und **3 Umdrehungen der Pfeffermühle** in die erste Schüssel und vermische es.

Gib **1 EL Kreuzkümmel**, **2 Prisen Salz** und **3 Umdrehungen der Pfeffermühle** in die zweite Schüssel und verrühre alles.

Nimm die Messlöffel zu Hilfe, um die Gewürze genau hinzuzufügen.



Und zum Schluss reibe **50g Greyerzer** mit der Stahlreibe in die letzte Schüssel und vermische es.

Diese Reibe ist genial, ich verwende sie sowohl für Süsses als auch für Salziges, ich liebe sie!

Die drei verschiedenen Arten von Bretzeli sind nun bereit zum Backen. :-) Schalte zunächst das Bretzeleisen ein. Es sollte schön heiss sein, bevor du den Teig hineingibst.



Gib **einen Teelöffel Teig** in dein Eisen, um dünne Bretzeli zu formen.

Schliesse das Eisen und drücke es leicht an, sobald du den Teig hinzugefügt hast. Lasse ihn etwa **2-3 Minuten** backen. Die Backzeit hängt von deinem Brezeleisen ab. Öffne ab und zu das Eisen bei den ersten Bretzeli, um die Garstufe zu überprüfen.

Sobald das Bretzeli goldbraun ist, nimm es aus dem Eisen und lasse es auf einem Gitter abkühlen. Mache so weiter, bis die gesamte Masse verbraucht ist.

Lasse die Bretzeli vollständig abkühlen, bevor du sie in eine Schachtel gibst, da sie sonst weich werden könnten.



Das sind schöne salzige Bretzeli, die zum Verzehr bereit sind ;-)

Sie bewahren sich in einer gut verschlossenen Dose bei Raumtemperatur **etwa eine Woche** lang auf.

Ich hoffe, sie schmecken dir. :-) Und wenn du eher auf Süßigkeiten stehst, kannst du dir unser Rezept für Bretzeli mit Rum ansehen: [HIER](#).

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, Feinschmecker!

Sophie

