



# Brezelchips

## Zutaten:

Alte Brezeln  
in Scheiben geschnitten

## Marinade:

- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Paprika
- ½ TL Chilli
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 TL Pizzagewürz
- 40 g Olivenöl

## Zubereitung:

Die Brezeln wie gewünscht in Stücke schneiden. Dann in einer Schüssel mit der Marinade durchmischen und auf einem Blech mit Dauerbackfolie verteilen.

Es eignet sich auch eine Honig-Senf-Marinade. Dazu einfach der Marinade 1 Teelöffel Senf und ½ Teelöffel Honig hinzugeben und vermischen.



Im Holzbackofen:  
Bei 80-180° C einschießen.  
Backzeit: 30-90 Minuten.

Je höher die Temperatur  
desto schneller sind sie kross.

*info*

Das Rezept eignet sich perfekt für  
die Restwärme Ihres Holzbackofens.