
Elsässer Brezel - lecker und super schnell gemacht



Schwierigkeit

einfach



Zubereitung

10 Minuten



Backofenzeit

25 Minuten

Zutaten

- 5 Brezel Tiefkühl
- 150 gr Käse
- 150 gr Schmand oder Creme Fraiche
- 125 gr Speckwürfel
- 1 Ei
- Gewürze Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen
2. Brezel auf einem Backblech auslegen und kurz antauen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Speck anbraten und danach alle Zutaten miteinander vermischen
4. Die Mischung in die Mitte der Brezeln geben und für 20-25 Minuten in den Backofen geben

Für mehr Rezepte und
Tipps hier scannen:



www.einfachpfeffern.de