

Zimt-Zucker-Salzbrezeln

Ihr braucht

- 200g Zucker
- 2 TL Zimt oder Lebkuchengewürz
- 1 Eiweiß
- 250g Salzbrezeln

• Küchenmaterial: 1 große und 1 kleine Schüssel, Backbleche mit Backpapier

Die Verwendung von Eiweiß als Kleber für die Gernschackskomponenten funktioniert z.B. auch mit Nüssen oder Cräckern.

1. Als erstes den Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backbleche mit dem Backpapier auslegen. Vermutlich werdet ihr für die Menge zwei Bleche brauchen.
2. Dann Zucker und Zimt in die kleine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.
3. Nun das Eiweiß in der großen Schüssel an schlagen. Es soll kein Einschnee sein.
4. Da kommen jetzt direkt die Salzbrezeln rein und werden solange geschüttelt, bis alle möglichst vollständig mit Eiweiß überzogen sind.
5. Danach sofort die Zimt-Zucker-Mischung dazugeben und wieder dafür sorgen, dass alle Brezeln auch noch eine schöne Zimt-Zucker-Schicht bekommen.
6. Damit die Brezeln nicht aufweichen, müssen sie jetzt schnell in den Ofen. Brezeln schön gleichmäßig nebeneinander auf den Blechen verteilen und für 20 Minuten backen.
7. Danach aus dem Ofen nehmen und erst vollständig abkühlen lassen. Der heiße Zucker ist noch klebrig und wird erst beim Erkalten fest.

