

# BREZELSNACK

Alte Brezel  
25 g Senf  
15 g Honig/Ahornsirup  
1 EL Rapsöl  
½ EL Apfelessig  
Prise Salz, Paprikapulver, Pfeffer

## Klimatipp

Brezeln werden oft schnell trocken und hart. Mit dieser Snackidee könnt ihr die alten Brezeln wieder neu aufleben lassen und vor dem Müll bewahren!



Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Die Brezeln in kleine Stücke schneiden. Den Senf, Süße, Öl, Essig und Gewürze verrühren. Die Marinade über die Brezelstücke geben und gut vermengen. Circa 35-50 Minuten im Ofen backen. Die Backzeit kann je nach Dicke und Trockenheit der Brezeln variieren.  
Danach gut abkühlen lassen und genießen.

