

HERZHAFTE BROTCCHIPS



altbackenes Brot oder Brötchen

Rapsöl

Kräuter und Gewürze deiner Wahl (unsere Lieblingskombination: Knoblauch und Rosmarin)

Salz & Pfeffer

Das Brot in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben einzeln auf einem Backblech verteilen.

Gewürzmischung mit dem Öl vermengen und die Scheiben damit bepinseln.

Bei 180 °C für 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden, damit beide Seiten knusprig werden.

Zum Verschenken in ein altes Weckglas verpacken und mit getrockneten Zweigen, Blüten, Orangenschalen o. Ä. dekorieren.



SÜßE BROTCRIPS

altbackenes Brot oder Brötchen
Rapsöl
Zimt und Zucker



Das Brot in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben einzeln auf einem Backblech verteilen.

Zimtzuckermischung mit dem Öl vermengen und die Scheiben damit bepinseln.

Bei 180 °C für 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden, damit beide Seiten knusprig werden.

Zum Verschenken in ein altes Weckglas verpacken und mit getrockneten Zweigen, Blüten, Orangenschalen o. Ä. dekorieren.

