Knabberbrezen

Leckere Knabberbrezen einfach selbst gemacht. Ein köstlicher Partysnack ohne künstliche Geschmackverstärker und gehärtete Fette.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

300 g	Weizenmehl (Type 700)
150 ml	Wasser
40 g	Butter
	Salz
1 Stk.	Eier (zum Bestreichen)
	grobes Salz (zum Bestreuen)
	Sesam (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **Knabberbrezen** das Backrohr auf 220 C° vorheizen. Weizenmehl, Wasser, Butter und Salz vermengen und daraus eine festen Teig rühren. Dein Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kleine Röllchen ausrollen und daraus kleine Brezen formen.

2. Die Brezerl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit dem groben Salz und Sesam bestreuen und im Backofen je nach Größe ca.10-12 Min. backen.

Tipp

Die Knabberbrezen vor dem Backen noch zusätzlich mit Kümmel bestreuen. Ausgekühlt in gut verschlossene Behälter lagern.