Artikel vom 21.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 20:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gebrannte-salzbrezeln

Gebrannte Salzbrezeln



Foto: Julia Ernsting

Zutaten:

125 g Salzbrezeln

30 g Wasser

125 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

1 Zimtstange

1 Sternanis

1 Msp Nelken gemahlen

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Vanillezucker, Zimtstange, Sternanis und Nelken in eine Pfanne geben, verrühren und aufkochen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Die Salzbrezeln in die Pfanne geben und mit einem großen Teigschaber mit der Zuckermasse vermischen. Die Brezeln immer wieder in der Pfanne wenden, bis das Wasser komplett verdunstet ist und sich eine Zuckerkruste um die Brezeln gebildet hat. Die Brezeln auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.