

## Elsässer Brezeln

Dieser raffinierte Snack eignet sich besonders gut als Reiseproviant, man benötigt hierfür allerdings einen Backofen oder einen Gasgrill mit Deckel (indirekte Hitze). Von daher könnt Ihr die Brezeln gut zu Hause vorbereiten und habt für eine lange Fahrt etwas leckeres zum Snacken griffbereit. Ihr könnt sie aber auch dann, wenn Ihr einen Backofen im WoMi habt, sehr gut unterwegs zubereiten und mit auf die Wanderung oder Radtour nehmen.



### Zutaten für 6 Brezeln:

- 6 Laugenbrezeln zum Aufbacken
- 2 Frühlingszwiebel (in dünnen Scheiben)
- 125gr Schinkenwürfel
- 1 Becher Crème Fraîche
- 1/2 Packung geriebener Gouda
- Salz, Pfeffer

1. TK Laugenbrezeln auf ein Brett legen, mit etwas Wasser bestreichen und 10 Min antauen lassen
2. In der Zwischenzeit aus Frühlingszwiebeln, Schinkenwürfel, Crème Fraîche und geriebenem Käse eine herzhafte Masse herstellen und diese mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
3. Diese Füllung nun in die Löcher der Brezel geben, bis sie ganz geschlossen sind
4. Etwas Käse darüber streuen
5. Zu Hause als Snack für die Fahrt für 20 Minuten im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze knusprig backen / ggf. kurz umdrehen, damit die Masse auch von unten fester wird
6. Unterwegs im Backofen des WoMis oder auf einem Gasgrill mit Deckel dem Gerät entsprechend ebenfalls ca 20 Min bei voller Temperatur backen

TK Laugenbrezeln gehören in Deutschland mittlerweile zum Standardsortiment bei den großen Supermärkten und vielen Discountern – auch außerhalb der Oktoberfest-Saison.

Sofern Ihr die Brezeln unterwegs auf einem Gasgrill mit Deckel zubereitet unbedingt darauf achten, dass sie nicht über der Gasflamme liegen, sondern mittels indirekter Hitze backen. Ansonsten lauft Ihr Gefahr, dass Euch die Brezeln auf der Unterseite anbrennen.