



## Bestell-Tipp

Ob süss oder pikant, ob Taler, Hüppe, Körbli oder Cornet, mit dem **Brezelieisen «Knuspertträumli»** werden alle Brezeli-Träume wahr. Als Geschenk dazu gibts einen Cornetformer, einen Spachtel und ein Rezeptbüchlein mit vielen Knusper-Ideen für Desserts und Apéros.

## Käse-Bricelets mit Thymian

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.  
**Backen pro Portion:** ca. 1 Min.  
Ergibt ca. 24 Stück

- 80 g Butter**, flüssig, abgekühlt
- 60 g grobkörniger Rohzucker**
- 250 g Mehl**
- 4 EL geriebener Sbrinz**
- 4 EL Thymian**, fein geschnitten
- ¾ TL Salz**
- 2 Eier**
- 2½ dl Weisswein**

**1** — Butter und alle restlichen Zutaten mit einem Schwingbesen zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

**2** — Wenig Teig (ca. 1½ EL) mittig auf das Brezeliessen geben, ca. 1 Min. backen, sodass ein grosses Brezeli entsteht. Brezeli herausnehmen, noch warm über ein Wallholz legen, leicht andrücken, auf einem Gitter auskühlen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

**Passt zu:** Wein, Käse, Rührei, Salat.

**Stück:** 89 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 2 g

## Bastelanleitung Brezeli-Beutel

In einen Musterbeutel von ca. 30 cm Höhe (Papeterie) ein rundes Loch von 8 cm Ø schneiden. Die Vorlage ausdrucken, den Kreis ausschneiden und mit Leimstift um das Loch kleben. Die Brezeli in einen transparenten Beutel geben, in den Musterbeutel stellen, diesen verschliessen. Den Dekostreifen mit Text ausschneiden und um den Verschluss falten, mit einer Deko-Wäscheklammer fixieren.