

Breiten-Hof Bretzeli

Zutaten:

200	g	Quinoa, über Nacht im kalten Wasser einweichen
2	g	Eier
180	g	Zucker
1	Prise	Salz
		zusammen cremig rühren
36	g	Butter, weich
36	g	Schweineschmalz
1.5	dl	Rahm, zusammen in Eimasse geben
1-2	dl	Wasser
250	g	UrDinkel Weissmehl, gemeinsam mit dem abgetropften Quinoa untermischen

Zubereitung:

- Der Teig soll dickflüssig sein (wenn nötig mit Wasser verdünnen) und 4-12 Stunden stehen lassen.
- Das Bretzeliessen erhitzen und mit dem Kaffeelöffel 4 x Teig auf das Eisen geben.
- Auskühlen lassen und anschliessend in einer Dose aufbewahren.

Kühl und trocken 2 Wochen haltbar.