



# Zimt-Zucker-Brezeln



## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 741 kJ, 177 kcal, 36,6 g Kohlenhydrate, 3,4 g Eiweiß, 1,9 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Unsere Weihnachts-Black Box Challenge hat gleich drei Überraschungspakete für dich dabei:

Und jede Box verspricht eine besondere, kulinarische Köstlichkeit, die du ganz leicht nachmachen und verschenken kannst. Zaubere zum Beispiel aus Eischnee und einfachen Salzbrezeln köstliche Zimt-Zucker-Brezeln oder koche einen aromatischen Ingwer-Zitronen-Sirup, der in hübschen Flaschen zum Hingucker wird. Und für die Schokoladenliebhaber schmilzt du gehackte Schokolade und mixt sie mit Pistazien, Mandeln oder Mini-Marshmallows zu knackigen Schoko Bars – deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Hübsch verpackt sind diese Leckereien das ideale Mitbringsel für Familie und Freunde! Leg gleich los und naschen ist natürlich erlaubt!

### Step 1:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel steif aufschlagen und nach und nach Zucker sowie Zimt dazugeben. Anschließend die Salzbrezeln darin wenden und auf dem Backblech verteilen. Für 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und in Plätzchentütchen verpacken.

## Zutaten

1	Eiweiß
150 g	Salzbrezeln
100 g	Zucker
1 EL	Zimt

### Sonstiges:

Backpapier  
Plätzchentütchen