



aareguet.ch Bretzeli mit Quinoa salzig oder süss

Zutaten salzig

330 g weiche Butter
3-4 KL Salz
2 dl Wasser
500 g Mehl
150 g aareguet.ch Quinoa, roh

Zutaten süss

250 g weiche Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Zitrone (Schale)
1 EL Kirsch
500 g Mehl
150 g aareguet.ch Quinoa, roh

Zubereitung

1. Alles in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten
2. 1 Stunde kühlstellen
3. Aus dem Teig Rollen formen, kleine gleichmässige Stücke abschneiden und zu Chugeli formen
4. Im Bretzelieisen backen

weitere Infos ↓

