

RoggenbrotMischbrotTirolerbrotRoggenvollkornbrotSonnenblumenbrotSteinmühlenbrotKürbiskernbrotMehrkornsaatenbrotNussbrotLandbrot

## BrotRestlRezepte



# Xmas-Brotchips

### Ihre Zutaten:

altbackene Semmeln, Baguettes, Kipferl o.a. Weißgebäck, Kokosfett, Zucker, jeweils eine Prise geriebener Zimt, Vanillemark, Muskatnuss, Kardamom (bzw. nach Belieben! :))

### Los geht's:

Schneiden Sie Ihr Altgebäck in dünne Scheiben.

Bereiten Sie aus Kokosfett, Zucker und den weihnachtlichen Gewürzen eine Paste zu und bestreichen Sie damit beidseitig die Brotstückchen.

Legen Sie diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backen Sie sie im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Heißluft) für ca. 5 Minuten. Die Ränder sollten etwas „brauner“ werden und der „Aufstrich“ sollte beim Backvorgang sichtbar blubbern. Lassen Sie die Xmas-Brotchips abkühlen und lagern Sie diese trocken bis zum

Weihnachtsgenuss.

Als kleines Weihnachtsgeschenk befüllen Sie ein hübsches Einmachglas mit Ihren selbstgemachten Xmas-Brotchips oder fädeln Sie diese auf ein buntes Band.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Weihnachten!!!

**VielfreudebeimGenießen**