

Ditsch

Pretzel Bites

Rezeptsammlung



JETZT
MEHR ENTDECKEN!

Pretzel Bites – Currywurst Style



Serviervorschlag

Zutaten:

Pretzel Bites, Pfeffer-Paste, Rindswurst, Curry-Sauce, Curry-Pulver

Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Pfeffer-Paste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Rindswurst in dünne Scheiben schneiden und auf die Pretzel Bites legen. Dann die Curry-Sauce gleichmäßig über den Pretzel Bites verteilen. Zum Schluss alles noch mit Curry-Pulver garnieren.



Backen im **Backofen**: 190 °C – 200 °C ca. 4–5 Minuten.



Backen in der **Heißluftfritteuse**: 200 °C für ca. 4–5 Minuten.

Pretzel Bites – Indian Style



Serviervorschlag

Zutaten:

Pretzel Bites, Pfeffer-Paste, Indian Curry-Sauce, Chiliflocken, Kokosflocken, Koriander

Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Pfeffer-Paste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Indian Curry-Sauce gleichmäßig auf den Pretzel Bites verteilen und zum Schluss mit Chiliflocken, Kokosflocken und Koriander garnieren.



Backen im **Backofen**: 190 °C – 200 °C ca. 4–5 Minuten.



Backen in der **Heißluftfritteuse**: 200 °C für ca. 4–5 Minuten.

Pretzel Bites – Kräuter der Provence



Serviervorschlag

Zutaten:

Pretzel Bites, Kräuter der Provence-Paste

Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) in eine Schüssel geben. Kräuter der Provence-Paste hinzufügen und die Pretzel Bites gut vermengen, sodass sie gleichmäßig mit der Paste bedeckt sind.
2. Die marinierten Pretzel Bites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.



Backen im **Backofen**: 190 °C – 200 °C ca. 4–5 Minuten.



Backen in der **Heißluftfritteuse**: 200 °C für ca. 4–5 Minuten.

Bestellung und weitere Informationen unter:

Tel +49 (0) 61 31 / 99 57 – 0 · Fax +49 (0) 61 31 / 99 57 – 50 · handel@ditsch.de · www.ditsch.com

Ditsch

Pretzel Bites

Rezeptsammlung

Süße Kreationen



JETZT
MEHR ENTDECKEN!

Pretzel Bites – Raspberry Cheesecake Style



Serviervorschlag

Zutaten:

Pretzel Bites, Feiner Zucker, Glasurspray, Himbeeren, Blaubeeren, Cheesecake-Creme, Himbeer-Sauce, Minze

Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
2. Anschließend die Pretzel Bites in eine Schüssel geben und mit Glasurspray besprühen, danach direkt in feinem Zucker wälzen, sodass die Pretzel Bites von allen Seiten gut bedeckt sind.
3. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben.
4. Anschließend die Cheesecake-Creme und Himbeer-Sauce gleichmäßig über den Pretzel Bites verteilen und mit Himbeeren und Minze garnieren. Optional können auch noch Blaubeeren verwendet werden.



Backen im **Backofen**: 190 °C – 200 °C ca. 4–5 Minuten.



Backen in der **Heißluftfritteuse**: 200 °C für ca. 4–5 Minuten.

Pretzel Bites – mit Kirschen & Vanille-Sauce



Serviervorschlag

Zutaten:

Pretzel Bites, Zimt, Zucker, Vanille-Sauce, Eingedickte Kirschen, Glasurspray

Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) nach der Backanleitung backen.
2. Zimt und Zucker im Verhältnis 1 Teil Zimt zu 4 Teilen Zucker mischen.
3. Die Pretzel Bites nach dem Backen (wenn sie noch warm sind) mit Glasurspray besprühen und in der Zimtzucker-Mischung wälzen, sodass alle Seiten gut bedeckt sind.
4. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben und mit Kirschen und Vanille-Sauce garnieren.



Backen im **Backofen**: 190 °C – 200 °C ca. 5–6 Minuten.



Backen in der **Heißluftfritteuse**: 200 °C für ca. 4–5 Minuten.

Pretzel Bites – Zimt Zucker



Serviervorschlag

Zutaten:

Pretzel Bites, Zimt, Glasurspray, Zucker, Himbeeren, Minze

Zubereitung:

1. Pretzel Bites (tiefgefroren) nach der Backanleitung backen.
2. Zimt und Zucker im Verhältnis 1 Teil Zimt zu 4 Teilen Zucker mischen.
3. Die Pretzel Bites nach dem Backen (wenn sie noch warm sind) mit Glasurspray besprühen und in der Zimtzucker-Mischung wälzen, sodass alle Seiten gut bedeckt sind.
4. Die fertigen Pretzel Bites in eine Servierschale geben und ggf. noch mit Himbeeren und Minze garnieren.



Backen im **Backofen**: 190 °C – 200 °C ca. 4–5 Minuten.



Backen in der **Heißluftfritteuse**: 200 °C für ca. 4–5 Minuten.

Bestellung und weitere Informationen unter:

Tel +49 (0) 61 31 / 99 57 – 0 · Fax +49 (0) 61 31 / 99 57 – 50 · handel@ditsch.de · www.ditsch.com