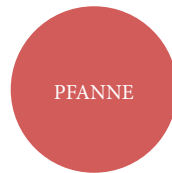




# GEBRANNTE BREZEL



## ZUTATEN:

200 g Salzbrezel  
50 g Zucker  
50 g Wasser  
16 g Vanillin Zucker  
1/2 TL Zimt

## ZUBEREITUNG:

Zucker, Vanillin-Zucker, Wasser und Zimt unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse leicht eindickt.

Dann die Brezeln dazugeben und so lange rühren, bis sie vollständig von der zähflüssigen Zucker-Schicht ummantelt sind.

Anschließend die heißen Brezeln einzeln auf Backpapier legen, vollständig abkühlen lassen und genießen.

