Rezept

S'mores Brezel

Ein Rezept von S'mores Brezel, am 18.06.2025

Zutaten

Für den Brezel-Teig

- **65 g** weiche Butter
- **1** Ei
- **110 g** Mehl
- **35 g** Zucker
- **1 gehäuften TL** Meersalz

Für die Füllung

- (bunte) Mini-Marshmallows
- **etwas** flüssige Butter für die Form
- **15 Stück** Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 Mini-Brezel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 266 kcal, 6 g F, 3 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Brezelblech mit der flüssigen Butter gut einpinseln und darauf achten, die kleinen Rundungen der Brezeln alle gut einzufetten.

2. Für den Teig Butter und Zucker verrühren. Anschließend das Ei, Mehl und Salz dazugeben und unterrühren. Den Teig für ca. 10 Minuten kalt stellen, damit er sich später besser weiterverarbeiten lässt.

3. Aus je einem TL des gekühlten Teiges Kugeln formen und diese auf die Brezelmulden des Blechs legen. Mit einem Teigschaber streichst du den Teig nun ganz einfach in die Brezelformen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 12-15 Minuten backen und anschließend etwas auskühlen lassen.

4. Brezel aus der Form lösen und auf ein Backblech legen. Auf die Hälfte der Brezel Mini-Marshmallows geben und diese mit einem Bunsenbrenner kurz flambieren, so dass sie schmelzen. Alternativ kannst du die belegten Brezel auch für ca. 5 Minuten auf der obersten Schiene deines Backofens, am besten mit Grillfunktion, schmelzen.

5. Auf die Marshmallows je ein Stück Schokolade legen und ebenfalls mit dem Bunsenbrenner oder im Backofen leicht anschmelzen. Die anderen Hälften der Brezel daraufsetzen.