

# Bretzel Bites mit Dip und Tomatenbutter

Bretzelhappen (Laugengebäck) lecker kombiniert mit einem Whiskey-Honig-Senf-Dip und Tomatenbutter.

etwa 26 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 gestr. TL Zucker

2 TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser

### Whiskey-Honig-Senf-Dip:

60 g süßer Senf

1 EL Honig

1 EL Whiskey

½ EL gehackter Rosmarin

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Tomatenbutter:

50 g getrocknete Tomaten in Öl

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g weiche Butter

1 EL gehackter Oregano

1 EL Tomatenmark

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Lauge:

300 ml Wasser

5 Pck. Dr. Oetker Natron

### Zum Bestreuen:

Meersalz

Sesamsamen

Mohnsamen

## Wie mache ich Bretzel Bites mit Dip und Tomatenbutter?:

### 1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 2 Whiskey-Honig-Senf-Dip:

Senf mit Honig und Whiskey verrühren. Rosmarin hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 3 Tomatenbutter:

Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Alle übrigen Zutaten zugeben und verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 **Lauge:**  
Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und nach und nach vorsichtig das Natron unterrühren.

- 5 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

- 6 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, in 2 Portionen teilen und zu je einer Rolle (etwa 26 cm lang) formen. Mit einer Teigkarte etwa 2 cm breite Stücke abtrennen und portionsweise für etwa 45 Sekunden, am besten mit Hilfe eines Schaumlöffels, in der Lauge wenden. Auf das Backblech verteilen. Mit Salz und/oder Samen bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 14 Min.**

Laugengebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm mit dem Dip und der Butter servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bretzel Bites sind einfriergeeignet.

