



GEBACKENE OBATZDA-PRALINEN
IN BREZNRUSTE

Obatzda-Pralinen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

250 g	Obatzda	2	altbackene Brezeln
100 g	Mehl	3	Eier
	Pfeffer & Salz	1 kl. Glas	Preisebeeren
3 EL	Crème fraîche		

Zubereitung

Zubereitung

1. Obatzda in Kugeln formen und in die Gefriertruhe legen. Tipp: die Kugeln lassen sich leichter formen, wenn der Obatzda sehr kalt ist.
2. Die Brezeln mit einer Reibe zu Brezel-Mehl verarbeiten.
3. Für den Dip Preiselbeeren und Creme fraîche mischen und kaltstellen.
4. Die gefrorenen Kugel nun mit Mehl, Ei und Brezelmehl panieren, und in Öl ausbacken.
5. Obatzda-Pralinen kurz abtropfen und direkt mit Dip servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen

dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Obatzda-Pralinen

Stand 24.08.2022