

# Brotchips

so geht's

- 1 Altbackenes Brot in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden, die Scheiben ggf. in kleine Stücke schneiden.
- 2 Nach Belieben klein gehackte getrocknete oder frische Kräuter sowie Gewürze mit geschmolzener Butter oder Öl vermengen.
- 3 Das Fett mit den Gewürzen in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten rösten.
- 4 Alternativ können die Brotscheiben auch mit der Kräuterbutter oder dem gewürzten Öl mariniert und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt werden. Anschließend die Brotchips bei 180 °C einige Minuten im Backofen goldbraun rösten.
- 5 In einer Blechdose oder einem gut verschlossenen Schraubglas lassen sich die abgekühlten Brotchips je nach verwendeten Zutaten einige Tage bis Wochen lagern.



Bayerischer  
Bauernverband

Wir Landfrauen!

engagiert · modern · aktiv

Bild: © HandmadePictures – stock.adobe.com

# Brotchips

so geht's

- 1 Altbackenes Brot in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden, die Scheiben ggf. in kleine Stücke schneiden.
- 2 Nach Belieben klein gehackte getrocknete oder frische Kräuter sowie Gewürze mit geschmolzener Butter oder Öl vermengen.
- 3 Das Fett mit den Gewürzen in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten rösten.
- 4 Alternativ können die Brotscheiben auch mit der Kräuterbutter oder dem gewürzten Öl mariniert und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt werden. Anschließend die Brotchips bei 180 °C einige Minuten im Backofen goldbraun rösten.
- 5 In einer Blechdose oder einem gut verschlossenen Schraubglas lassen sich die abgekühlten Brotchips je nach verwendeten Zutaten einige Tage bis Wochen lagern.



Bayerischer  
Bauernverband

Wir Landfrauen!

engagiert · modern · aktiv

Bild: © HandmadePictures – stock.adobe.com

# Brotchips

so geht's

- 1 Altbackenes Brot in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden, die Scheiben ggf. in kleine Stücke schneiden.
- 2 Nach Belieben klein gehackte getrocknete oder frische Kräuter sowie Gewürze mit geschmolzener Butter oder Öl vermengen.
- 3 Das Fett mit den Gewürzen in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten rösten.
- 4 Alternativ können die Brotscheiben auch mit der Kräuterbutter oder dem gewürzten Öl mariniert und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt werden. Anschließend die Brotchips bei 180 °C einige Minuten im Backofen goldbraun rösten.
- 5 In einer Blechdose oder einem gut verschlossenen Schraubglas lassen sich die abgekühlten Brotchips je nach verwendeten Zutaten einige Tage bis Wochen lagern.



Bayerischer  
Bauernverband

Wir Landfrauen!

engagiert · modern · aktiv

Bild: © HandmadePictures – stock.adobe.com

# Brotchips

so geht's

- 1 Altbackenes Brot in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden, die Scheiben ggf. in kleine Stücke schneiden.
- 2 Nach Belieben klein gehackte getrocknete oder frische Kräuter sowie Gewürze mit geschmolzener Butter oder Öl vermengen.
- 3 Das Fett mit den Gewürzen in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten rösten.
- 4 Alternativ können die Brotscheiben auch mit der Kräuterbutter oder dem gewürzten Öl mariniert und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt werden. Anschließend die Brotchips bei 180 °C einige Minuten im Backofen goldbraun rösten.
- 5 In einer Blechdose oder einem gut verschlossenen Schraubglas lassen sich die abgekühlten Brotchips je nach verwendeten Zutaten einige Tage bis Wochen lagern.



Bayerischer  
Bauernverband

Wir Landfrauen!

engagiert · modern · aktiv

Bild: © HandmadePictures – stock.adobe.com

## Tipps der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband

- » Brotchips lassen sich aus sämtlichen Brotsorten herstellen.
- » Wichtig für eine gleichmäßige Bräunung ist, dass die Brotscheiben gleich dünn geschnitten werden. Dafür darf das Brot nicht zu trocken und hart sein.
- » Als Öle eignen sich raffinierte und einige ausgewählte kaltgepresste Öle, die bis ca. 180 °C erhitzt werden dürfen.
- » Die Vielfalt der Brotsorten, der Öle sowie der Kräuter und Gewürze sorgt für Abwechslung und eine individuelle Note.
- » Bei großen Brotscheiben empfiehlt es sich, ein zweites Backblech auf die Brotscheiben zu legen, um ein Wölben der Brotchips während des Röstens im Backofen zu verhindern.
- » Die krossen Brotchips schmecken sehr gut warm und kalt, pur, zu Salat, Suppe oder einem Dip.
- » Werden zum Würzen Zutaten verwendet, die viel Flüssigkeit enthalten, zum Beispiel frische Zwiebeln, verkürzt sich die Haltbarkeit.
- » Wer es lieber süß mag, kann statt herzhaften Gewürzen und Kräutern eine Zucker-Zimt-Mischung verwenden. Für die süße Variante eignen sich helle Brötchen oder Baguette und ein geschmacksneutrales Öl oder Butter am besten.

Illustration: © alexandrakuz – fotolia.com

## Tipps der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband

- » Brotchips lassen sich aus sämtlichen Brotsorten herstellen.
- » Wichtig für eine gleichmäßige Bräunung ist, dass die Brotscheiben gleich dünn geschnitten werden. Dafür darf das Brot nicht zu trocken und hart sein.
- » Als Öle eignen sich raffinierte und einige ausgewählte kaltgepresste Öle, die bis ca. 180 °C erhitzt werden dürfen.
- » Die Vielfalt der Brotsorten, der Öle sowie der Kräuter und Gewürze sorgt für Abwechslung und eine individuelle Note.
- » Bei großen Brotscheiben empfiehlt es sich, ein zweites Backblech auf die Brotscheiben zu legen, um ein Wölben der Brotchips während des Röstens im Backofen zu verhindern.
- » Die krossen Brotchips schmecken sehr gut warm und kalt, pur, zu Salat, Suppe oder einem Dip.
- » Werden zum Würzen Zutaten verwendet, die viel Flüssigkeit enthalten, zum Beispiel frische Zwiebeln, verkürzt sich die Haltbarkeit.
- » Wer es lieber süß mag, kann statt herzhaften Gewürzen und Kräutern eine Zucker-Zimt-Mischung verwenden. Für die süße Variante eignen sich helle Brötchen oder Baguette und ein geschmacksneutrales Öl oder Butter am besten.

Illustration: © alexandrakuz – fotolia.com

## Tipps der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband

- » Brotchips lassen sich aus sämtlichen Brotsorten herstellen.
- » Wichtig für eine gleichmäßige Bräunung ist, dass die Brotscheiben gleich dünn geschnitten werden. Dafür darf das Brot nicht zu trocken und hart sein.
- » Als Öle eignen sich raffinierte und einige ausgewählte kaltgepresste Öle, die bis ca. 180 °C erhitzt werden dürfen.
- » Die Vielfalt der Brotsorten, der Öle sowie der Kräuter und Gewürze sorgt für Abwechslung und eine individuelle Note.
- » Bei großen Brotscheiben empfiehlt es sich, ein zweites Backblech auf die Brotscheiben zu legen, um ein Wölben der Brotchips während des Röstens im Backofen zu verhindern.
- » Die krossen Brotchips schmecken sehr gut warm und kalt, pur, zu Salat, Suppe oder einem Dip.
- » Werden zum Würzen Zutaten verwendet, die viel Flüssigkeit enthalten, zum Beispiel frische Zwiebeln, verkürzt sich die Haltbarkeit.
- » Wer es lieber süß mag, kann statt herzhaften Gewürzen und Kräutern eine Zucker-Zimt-Mischung verwenden. Für die süße Variante eignen sich helle Brötchen oder Baguette und ein geschmacksneutrales Öl oder Butter am besten.

Illustration: © alexandrakuz – fotolia.com

## Tipps der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband

- » Brotchips lassen sich aus sämtlichen Brotsorten herstellen.
- » Wichtig für eine gleichmäßige Bräunung ist, dass die Brotscheiben gleich dünn geschnitten werden. Dafür darf das Brot nicht zu trocken und hart sein.
- » Als Öle eignen sich raffinierte und einige ausgewählte kaltgepresste Öle, die bis ca. 180 °C erhitzt werden dürfen.
- » Die Vielfalt der Brotsorten, der Öle sowie der Kräuter und Gewürze sorgt für Abwechslung und eine individuelle Note.
- » Bei großen Brotscheiben empfiehlt es sich, ein zweites Backblech auf die Brotscheiben zu legen, um ein Wölben der Brotchips während des Röstens im Backofen zu verhindern.
- » Die krossen Brotchips schmecken sehr gut warm und kalt, pur, zu Salat, Suppe oder einem Dip.
- » Werden zum Würzen Zutaten verwendet, die viel Flüssigkeit enthalten, zum Beispiel frische Zwiebeln, verkürzt sich die Haltbarkeit.
- » Wer es lieber süß mag, kann statt herzhaften Gewürzen und Kräutern eine Zucker-Zimt-Mischung verwenden. Für die süße Variante eignen sich helle Brötchen oder Baguette und ein geschmacksneutrales Öl oder Butter am besten.

Illustration: © alexandrakuz – fotolia.com