

Brotchips selber machen

Brotchips selber machen geht einfach und das Ergebnis schmeckt köstlich!

Zutaten:

- 1 Baguette vom Vortag (oder auch zum aufbacken)
- Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- verschiedene Gewürze

Thymiangewürz

- 1 Tl getrockneter Thymian
- etwas Salz
- 2 El Olivenöl



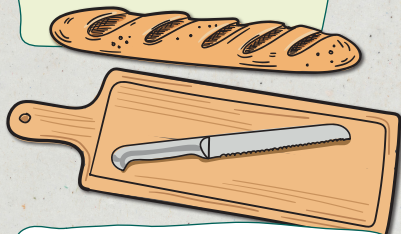
Knoblauchgewürz

- 1/2 Tl Knoblauchpulver
- etwas Salz
- 2 El Olivenöl



Paprikagewürz

- 1/2 Tl Paprikapulver (edelsüß + scharf gemischt)
- etwas Salz
- 2 El Olivenöl



Zum Schneiden brauchst du ein Brett und ein scharfes Brotmesser. Wenn du eine Schneidemaschine hast, geht es wie von selbst.
Lass dir beim Schneiden von einem Erwachsenen helfen.

1 Das Brot in dünne Scheiben schneiden und aufs Blech legen.

2 Mit einem Lieblingsgewürz bestreichen.

3 Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 10 min. backen.

4 Abkühlen lassen, in einer luftdichten Dose verpacken und für viele Tage genießen!

