

Wasserbretzeli Gluten-free

60 g Tapiokamehl

180 g Reismehl

120 g Zucker

3.5 dl Wasser

40 g geriebene Haselnüsse

120 g flüssige Butter

- ➊ Zutaten zusammen zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.
- ➋ Bretzeleisen aufheizen
- ➌ Ins Eisen nötige Menge Teig giessen
- ➍ Eisen schließen.
- ➎ Nach 3.5 bis 4 Minuten bzw. wenn das Bretzeli goldbraun ist mit einem Holzspachtel lösen