

# Brezel Pieces

## Zutaten:

5            Laugenstangen od. -brezeln  
25    g    BBQ-Rub  
5    EL    Olivenöl

## Zubereitung

- Zuerst entfernt man das etwaige Salz, von den Laugenstangen oder -brezeln und schneidet diese in ca. 5 mm große Scheiben. Die klein geschnittenen Scheiben gibt man nun in eine große Schüssel und fügt 3 EL Olivenöl hinzu.
- Jetzt vermischt man die Laugengebäck-Scheiben mit dem Öl. Dieses zieht sehr schnell in die Scheiben ein. Ist alles leicht vermischt, gibt man die restlichen 2 EL Olivenöl hinzu. Das Ganze muss nun sehr gut vermischt werden, damit auch wirklich jede Scheibe etwas vom Öl abbekommen hat. Nun gibt man den BBQ-Rub hinzu und mischt das Ganze wieder ordentlich durch.
- Anschließend gibt man die gut durchgemischten Brezel-Scheiben auf ein Backpapier und lässt diese bei 80 Grad im Grill für ca. 2 Stunden trocknen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.