

# **Semmelbrösel**

4 - 5 Semmeln   1 Gefrierbeutel   1 Fleischklopfer  
1 Nudelholz

Semmeln bei Zimmertemperatur offen hinlegen und einen Tag trocknen.

Semmeln in Scheiben schneiden und dann in größere Würfel.

Würfel etwa zehn Tage lang auf einem Backblech oder einer anderen flachen Unterlage trocknen lassen; oder die Brotwürfel bei 50 Grad im Backofen trocknen und dann noch einen Tag bei Zimmertemperatur aushärten lassen.

Die Brotwürfel portionsweise in einen Gefrierbeutel schütten und mit einem Fleischklopfer zerstoßen, danach mit einem Nudelholz noch feiner zerkleinern.

Die Semmelbrösel in eine luftdichte Dose füllen.

Anne Tessin am 30. März 2026