



# CROÛTONS – GERÖSTETE WEIßBROTWÜRFEL

selbst gemacht

---

## Informationen:

- Für etwa 150 g Croûtons
- Kostet etwa 0,45 € pro 150 g
- Die Zubereitungszeit liegt bei 15-20 Minuten

## Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 391
- KJ: 1635
- Fett: 26,3 g
- KH: 30,0 g davon 2,3 g Zucker
- Eiweiß: 6,4 g

Alle Angaben sind Circa-Werte und ohne Gewähr.

---

## Zutaten:

### Für die Croûtons (geröstete Weißbrotwürfel):

- 5 Scheiben Toastbrot
  - 50 g Butter
  - 1/4 TL Salz
-

## Zubereiten:

### Croûtons selbst herstellen:

- Die Toastbrotstücken in ca. 5-7 mm kleine Würfel schneiden.
- 3-4 Blätter Küchenkrepp auf einen großen Teller legen.
- Von der Butter 1/3 in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Die Toastbrotwürfel ebenfalls in die Pfanne geben und immer wieder umrühren/wenden/schwenken.
- Stück für Stück die restliche Butter dazugeben.
- Immer wieder die Würfel in der Pfanne bewegen, damit diese nicht nur auf einer Seite braun werden, bzw. nicht anbrennen.
- Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, die gerösteten Weißbrotwürfel auf dem Küchenkrepp verteilen.
- Wenn die Croûtons ausgekühlt sind, diese leicht salzen und verwenden.

### Tipp:

- Croutons die mit Fett/Butter hergestellt wurden, sollten spätestens nach 24 Stunden verzehrt sein. Später werden diese lätschig, das Fett wird ranzig, die Croûtons schmecken nicht mehr.
- Statt Butter kann Öl verwendet werden.
- Durch die Verwendung von Kräuteröl, Knoblauchöl oder Chiliöl kann man den Croûtons verschiedene Geschmacksrichtungen geben.