Laugenstangen überbacken
mit Schinken

16 Stück

Zutaten:

- 2 Pakete Tiefkühl-Laugenstangen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Schinkenwürfel (125 g)
- 1 Becher Schmand (200 g)
- geriebener Käse z.B. Gouda (200 g)

Zubereitung:

- Die Laugenstangen aus der Verpackung nehmen und ca. 1 Stunde auf dem Backblech antauen lassen.
- Die angetauten Laugenstangen leicht platt drücken. Das Brezelsalz bitte nicht benutzen.
- Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Die Lauchzwiebeln fein würfen.
- Die Lauchzwiebeln zusammen mit den Schinkenwürfeln mit dem Becher Schmand vermengen. Die Masse mit feinem Salz und Pfeffer würzen.
- Die Masse dann auf die Laugenstangen verteilen.
- Über die Laugenstangen danach den geriebenen Käse verteilen.
- Laugenstangen bitte für ca. 15 Minuten (Backzeit auf der Verpackung beachten, kann variieren) in den Ofen geben.

!BITTE ERST AM TAG DES SCHULFESTES ZUBEREITEN!

Rezeptpate: Nicole Knuth: rainingman@gmx.de