

GEFÜLLTE OKTOBERFEST-BREZELN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Stück

- 6 TK-Laugenbrezeln

Für die Füllung:

- 100 g Creme Fraiche
- 150 g geriebener Gouda
- 100 g Leberkäse
- 40 g süßer Senf
- 2 EL Schnittlauch (gehackt)
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Lege die Laugenbrezeln auf ein gefettetes oder mit Dauerbackfolie belegtes Blech (kein normales Backpapier – daran klebt Laugenteig). Lass die Brezeln leicht antauen.
2. Schneide den Leberkäse in kleine Würfel. Schlage die Eier auf und rühre sie mit Crème fraîche, Gouda, Senf, Schnittlauch, Salz und Pfeffer zu einer Creme.
3. Drücke die Brezeln leicht an, damit die Füllung hält. Verteile die Masse in die Zwischenräume.
4. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und backe die Brezeln ca. 20 Minuten goldbraun.

Nährwerte pro Portion: 467 kcal | KH 50 g | E 19 g | F 20 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

