Freche Laugen-Bagel

15 Min		30 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Stück

- 3 TK-Laugenstangen
- 1 Packung Reinert Bärchen-Streich
- 3 Gewürzgurken
- 1 EL Sesam
- Food Picks Augen

Zubereitung:

1. Lass die Laugenstangen 20 Minuten antauen. Schneide dann die Enden links und rechts ab, halbiere sie und forme sie als Kugeln. Sie dienen als Ohren. Halbiere die Laugenstangen längs und lege sie als Bagel auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Platziere die Laugen-Kugeln als Ohren auf den Bageln. Bestreue sie mit Sesam.
2. Backe die Laugen-Bagel 15 Minuten im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen. Lass sie anschließend gut abkühlen.
3. Schneide die Bagel auf und bestreiche sie mit Bärchenstreich. Schneide die Gewürzgurken der Länge nach in Scheiben und belege die Bagel damit. Lass dabei eine Gurkenscheiben als Zunge heraushängen. Klappe den Bagel zusammen und stecke die Food-Picks als Augen hinein.