



BELEGTE LAUGENZAHL

Kuchenform für Nummern- und Buchstaben

Das brauchst du dafür:

- 1,5 Pck. Laugenstangen zum aufbacken je nach Zahl
- Salami
- Schinken
- Scheibenkäse
- Salat
- Ei
- Paprika
- Frischkäse natur
- Eggstra Legger

So wird's gemacht:

- Laugenstangen antauen lassen und vierteln.
- Nummernform mit Omas Butteröl fetten und die geschnittenen Laugenstücke entsprechend der Zahl, die man haben möchte hineinlegen.
- Im vorgeheizten Backofen Umluft bei 180 °C Umluft für ca. 13 Min backen. Herausnehmen und sofort auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit Zutaten für den Belag herrichten.
- Die Zahl vorsichtig mit dem Brotmesser halbieren und die Hälften mit Frischkäse bestreichen.
- Anschließend mit Salat belegen und den restlichen Zutaten darauf verteilen. Wer gerne mit Eiern belegen möchte dies nochmal mit Eggstra Legger würzen. Je nach Geschmack kann dieses tolles Partygebäck belegt werden. Auf alle Fälle ein tolles und leckeres Essen