



# Käse-Laugenbrezel

mit Elbländer

## Grundrezept: 1 Stück

Laugenbrezeln zählen zu den beliebtesten Snackgebäcken. Mit mild-nussigem Elbländer Käse veredelt, sind sie ein besonderer Genuss. So ist im Nu für aromatische Abwechslung gesorgt; den Elbländer gibt es gleich in sieben Sorten. Dazu zählen Elbländer Natur ebenso wie die mit Gewürzen veredelten Sorten Chili, Bärlauch, Der Nussige mit Bockshornklee, Pfeffer sowie die fettreduzierte Sorte Leicht.

Übrigens, das Arbeiten mit den Elbländer Käsescheiben ist rationell, hygienisch, gleichbleibend und damit kalkulationssicher.

Jede Laugenbrezel wird vor dem Backen mit einer Scheibe Elbländer à ca. 20 g belegt.

### Zutaten

1 Stück Laugenbrezel, Teigling  
20 g Elbländer Käse wahlweise Natur, Chili, Bärlauch, Der Nussige mit Bockshornklee, Tomate- Basilikum, Pfeffer oder Leicht.

### Zubereitung:

Die Laugenbrezel-Teiglinge aus eigener Herstellung oder TK mit je einer Scheibe Elbländer belegen.

Wer will, kann die Laugenbrezel vor dem Belegen nach schwäbischer Art einschneiden.

Backtemperatur: Etagenofen 190-210 °C, Heißluftofen 175-190 °C

Backzeit: je nach Ofen und Brezelgröße ca. 17 Minuten.

XL Brezel: Große Laugenbrezel XL oder XXL mit zwei Scheiben Elbländer belegen.

Veredelung: Zwei Minifrikadellen à 25 g oder zwei Cocktailtomaten auf den Käse legen und mitbacken.



Mit Elbländer grammgenau belegen

Rezept-Nr. B0014

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)