



*Mein Stück Natur.*

## Käse-Laugen-Brezel für Kinder

Party-Hits | Snack | Hauptgericht

### ZUTATEN

Laugenbrezeln aus eigener Herstellung oder Laugengebäck-Tiefkühlteiglinge,  
20g Elbländer Käse pro Brezel (Wahlweise: Natur, Chili, Bärlauch, Der Nussige, Tomate-Basilikum, Pfeffer oder Leicht),  
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum

Optional: Minifrikadellen, Tomaten, Speck oder Schinken werden.

### ZUBEREITUNG

ca. 30 min



### ZUBEREITUNG

Die Laugenbrezel-Teiglinge aus eigener Herstellung oder die Tiefkühlteiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 17 bis 20 Minuten aufbacken.

Danach die Brezeln zuerst mit einer Scheibe Käse, dann wahlweise Frikadellen, Speck, Schinken oder Tomaten veredeln und mit Knoblauch, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss noch einmal für ca. 5 Minuten in den Ofen geben, bis die Brezeln schön überbacken sind.

Zum Dippen passt unsere Heinrichsthaler Käsecreme in den Sorten Natur, Ziege und Paprika.



*Guten  
appetit!*