



Gefüllte Laugenstangen

Die Gefüllten Laugenstangen sind ein herzhafter Snack, sie passen hervorragend im Biergarten zu einer Maß Bier, als Pausensnack, oder zum Picknick in der Natur.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Laugenstangen
- 2 Frühlingszwiebel
- 100 g Schmand
- 40 g geriebener Emmentaler
- 1 Ei
- 1 TL Grillrub "Guad & Scharf"
- 1/2 TL Gewürzsalz "Almbrotzeit" gemahlen
- 80 g geräucherte Speckwürfel

Oberseite der Laugenstangen knapp abschneiden und die Stangen aushöhlen. Anschließend Deckel und das Innere in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

Schmand mit Emmentaler und Ei verrühren und mit "Guad & Scharf" und "Almbrotzeit" würzen, dann mit den restlichen Zutaten gut mischen.

Die Stangen damit großzügig füllen und eventuell noch etwas Emmentaler darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten überbacken.

Tipp: Natürlich könnt Ihr auch andere Gebäckstücke damit füllen, aber mit Laugengebäck schmeckt es am besten.