

## Gefüllt & gebacken: Laugenstange mit Apfel, Schinken und Käse

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

4 Laugenstangen  
2 Lauchzwiebeln  
1 Apfel  
1 Esslöffel Butter  
100 g Speckwürfel  
100 g Brie oder Camembert  
2 Esslöffel Schmand  
1 Ei  
1 Prise(n) Salz  
1 Prise(n) Pfeffer  
1 Prise(n) Muskat

Laugenbrezeln, Laugenstangen, Laugenbrötchen - ich liebe salziges Laugengebäck schon seit meiner Kindheit. Aus dieser Zeit stammt wohl auch eine Marotte, die ich bis heute nicht losgeworden bin: Am liebsten puhle ich zuerst das weiche Innere aus dem Gebäck heraus und esse die braune Kruste später. Wie gut, dass jede Marotte auch eine positive Seite hat. Wahrscheinlich wäre ich sonst gar nicht auf die Idee gekommen, meine kleine Laughöhle zu füllen und in den Ofen zu schieben. Ein köstlicher Einfall!

Laugenstangen puhlen macht auch dir Spaß - ganz sicher. Die Füllung aus süßem Apfel, herzhaftem Schinken und würzigem Käse passt perfekt zu dem salzigen Gebäck. Im Ofen wird daraus blitzschnell eine warme Brotzeit, mit der du es dir nach Feierabend auf der Couch gemütlich machen kannst.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Obere Kruste der Laugenstangen mit einem Messer dünn abschneiden. Laugenstangen aushöhlen und beiseitestellen.

- 2 -

Lauchzwiebeln waschen, weißen Teil abschneiden und fein hacken. Grünen Teil in dünne Ringe schneiden. Apfel waschen, entkernen und würfeln.

- 3 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. Gehackte Lauchzwiebeln und Speck scharf anbraten. Apfelwürfel dazugeben und weitere 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Pfanne vom Herd nehmen und Apfel-Speck-Mischung kurz abkühlen lassen.

- 4 -

Schmand und Eier in einer Schüssel verquirlen. Brie oder Camembert in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Lauchringe und Apfel-Speck-Mischung unter Schmandmix rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 5 -

Füllung in den ausgehöhlten Laugenstangen verteilen. Im

## Gefüllt & gebacken: Laugenstange mit Apfel, Schinken und Käse

heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.