

Laugenstangerl-Hase

Zutatenliste:

- 11 Laugenstangerl gefroren
zum Aufbacken

Zum Belegen wahlweise

Frischkäse

Tomaten

Mozzarella

Lachs

Speck

Salami

Käse



Zubereitung:

1. Gefrorene Laugenstangen etwas antauen lassen, 1 Laugenstange mittig teilen für die Ohren und 1 Laugenstange für die Füße teilen.
2. 9 Laugenstangen in Stücke schneiden und daraus einen Bauch und einen Kopf formen
3. Etwa 20 Minuten bei 200 Grad backen, auskühlen lassen, mittig durchschneiden und nach Belieben belegen.