

Rezept



Laugenspitz

REZEPT



TK Laugenspitz (Art.Nr. 8345) 10 x 80 g

Gesamtgewicht 800 g

BACKEN



Tiefgekühlte Teiglinge auf Backblech absetzen und ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken.

Backzeit: 20-22 Minuten.

Je 10 Laugenspitz Sandwichs

Rezept 1: Tête de moine

- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat grün / rot
- 500 g Tête de moine Rosetten
- 100 g Eingelegte Gurken (Margo Rezept: Eingelegte Gurken)
- 20 g Frischer Kresse



Rezept 2: Schinken

- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat grün / rot
- 500 g Hinterschinken gerollt
- 100 g Tomaten geschnitten
- 100 g Eingelegte Gurken (Margo Rezept: Eingelegte Gurken)



Rezept 3: Arktica

- 100 g Meerrettich Cantadou zum Bestreichen
- 100 g Lollo Salat grün / rot
- 400 g Rauchlachs dünn geschnitten
- 50 g Fein geschnittene Zwiebelringe
- 20 g Frischer Dill



Rezept 4: Sänne Z'nüni

- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat grün / rot
- 500 g Hüttenkäse, 100 g Greyerzerkäse geraffelt, Peterli, Schnittlauch, Salz, Pfeffer ; Alles mischen



Rezept 5: Duo

- Laugenspitz doppelt aufgeschnitten
- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat grün / rot
- 250 g Coppaschinken gerollt
- Oben
- 250 g Formaggini Käse dünn geschnitten
- 150 g Getrocknete Tomaten fein geschnitten
- 20 g Frische Petersilie

