

Machen Sie mehr aus Ihren Laugenstangen

VEREDELUNGSEIDEN
GANZ EINFACH UMSETZBAR



Entdecken Sie
unser Produktsortiment

Vier Veredelungsideen für Laugenstangen

Mit unseren Veredelungsideen zaubern Sie in wenigen Schritten köstliche Laugenstangen-Variationen.

IN VIER SCHRITTEN ZUM SNACK

1.



1. Laugenstangen ca. 30 Min. antauen lassen, der Länge nach in der Mitte einschneiden (fast bis zum Boden) und Teig rechts und links nach außen drücken.

2.



2. Aufstrich auf der Fläche verteilen.

3.



3. Laugenstangen nach Rezept belegen (s. rechts).

4.



4. Laugenstangen nach Rezept mit Topping veredeln (s. rechts) und ca. 15–18 Min. bei 170 °C backen.

VIER REZEPT-VARIATIONEN

Weißwurst und süßer Senf

Schritt 1 (siehe links)

2. Ca. 1,5 bis 2 Esslöffel süßen Senf auf der Schnittfläche verteilen.
3. 7–8 Scheiben Weißwurst überlappend in den Schnitt legen.
4. Oberseite mit etwas Sesam/geriebenem Käse bestreuen.



Geflügelstreifen und süß-pikante Sauce

Schritt 1 (siehe links)

2. Ca. 1,5 bis 2 Esslöffel süß-pikante Soße auf der Schnittfläche verteilen.
3. Eine Handvoll Geflügelstreifen* auf der Soße verteilen.
4. Oberseite mit etwas Sesam und geriebenem Käse bestreuen.



(* Alternativ können Sie auch Dönerfleisch oder Pulled Pork/Hähnchen hier verwenden)

Tomate-Mozzarella-Pesto

Schritt 1 (siehe links)

2. Laugenstange mit Pesto bestreichen.
3. Anschließend mit Tomaten und Mozzarella belegen.
4. Zum Schluss etwas geriebenen Käse darüber streuen.



Paprika und Feta

Schritt 1 (siehe links)

2. Laugenstange mit rotem Pesto bestreichen.
3. Anschließend mit Paprika-Stücken und Feta-Würfeln bedecken.

