

# Veredelungs- Ideen

Machen Sie mehr  
aus Ihren Laugenzöpfen



Die Veredelungs-Ideen sind ganz einfach mit jedem unserer Laugenzöpfe umsetzbar – egal ob Teigling oder fertig gebacken.



Entdecken Sie  
unser Produktsortiment

Serviervorschlag

# Vier Veredelungsideen für Laugenzöpfe



Mit unseren Veredelungsideen zaubern Sie in wenigen Schritten köstliche Laugenzopf-Varianten.

## In vier Schritten zum Snack

1.



1. Laugenzopf aufschneiden. Aufstrich auf den Flächen verteilen.

2.



2. Laugenzopf nach Rezept belegen (s. rechts).

3.



3. Laugenzopf nach Rezept mit Kräutern bestreuen (s. rechts)

4.



4. Obere Hälfte aufsetzen.

## Vier Rezept-Varianten

### Avocado-Tomate (vegan)

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Linsen-Curry-Aufstrich bestreichen.
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Avocado und Tomate belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.



### Camembert (vegetarisch)

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Senf-Honig-Frischkäsecreme bestreichen (alternativ mit Preiselbeeren).
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Camembert und Feigen (frisch oder getrocknet) belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.



### Pulled Pork

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Senfsoße bestreichen.
2. Auf der unteren Hälfte Salatblätter verteilen, mit Pulled Pork belegen und mit Tomatenscheiben verzieren.
3. Mit Petersilie bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.



### Hähnchenbrust

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Kräuterfrischkäse bestreichen.
2. Auf der unteren Hälfte Salatblätter verteilen, abwechselnd mit Scheiben von Hähnchenbrust und Tomaten sowie Käsestreifen belegen.
3. Mit Schnittlauch bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.

