

Laugen Krampus

mit Chili-Schinken

Was du dazu benötigst

Für die Laugen-Krampusse:

6 TK-Laugenstangen
Etwas Hagelsalz
Etwas Pfefferkörner

Für die Füllung:

100g Chili-Schinken
200g Topfen
1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Dijon Senf
2-3 Essigurken
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Laugenstangen aus dem Tiefkühl nehmen und 20 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen.

Die Laugenstangen einschneiden, sodass zwei Beine, zwei Arme und zwei Hörner entstehen. Mit Salz bestreuen und zwei Augen aus Pfefferkörnern formen.

Die Krampusse bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Währenddessen für den Aufstrich den Chili-Schinken in feine Würfel schneiden und mit Topfen und gewürfelten Essigurken mischen. Mit Dijonsenf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Laugengebäck nach dem Auskühlen mit dem Aufstrich füllen und die Krampusse mit einer Paprikazunge und einer kleinen Rute garnieren.

Tipp

Anstelle von TK-Laugenstangen kann man auch frische Laugenstangen verwenden.

Portionen

6 Portionen

Dauer

40 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach

