



Laugenherz

mit Mohn oder Salz Bestreuung

ERSTELLT VON
ARIZTA
Food Solutions
SERVING INSPIRATION



1



2



3



ZUTATEN

**704088 Laugenstange,
ungeschnitten**

Bestreuung nach Bedarf - Mohn,
Sesam, Salz



BACKEMPFEHLUNG

Die Laugenstange ca. 15 Min. antauen lassen. Anschließend bei 170°-180 °C ca. 14-16 Min. backen.



TIPP

Statt Mohn-Bestreuung kann auch Salz, Sesam oder Nigellasaat verwendet werden.



ZUBEREITUNG

1. Die Laugenstange ca. 15 Min. auftauen lassen bis sie formbar ist. Ganze Laugenstange in Mohn tauchen, bis sie bedeckt ist. Für das gezwirbelte Herz die Laugenstange ohne Dekor verwenden.
2. Beide Stangen mittig einschneiden, sodass sich zwei Stränge ergeben.
3. Die oberen Enden zu einem Herz formen und zusammendrücken. Für die gezwirbelte Variante die einzelnen Stränge verdrehen, zu einem Herz formen, die Enden zusammendrücken und mit Salz bestreuen. Anschließend nach Backempfehlung backen und servieren.