

# Strammer Erwin



- Laugenecke 1 Hälfte
- Maisecke 1 Hälfte
- Ei 1 Stück
- Leberkäse in Scheiben 30 g
- Frischkäse 20 g
- Feldsalat 15 g
- Gewürzgurken in Scheiben 10 g
- Radieschen in Scheiben 5 g
- Kresse 2 g

	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€

Gesamt \_\_\_\_\_ €

**Grundprodukte:**  
**Laugenecke**  
 Art.-Nr. 00541,  
**Maisecke**  
 Art.-Nr. 01140



## Zubereitung:

Die angetaute Maisecke vor dem Backen mit der Oberseite in Maisgranulat tauchen. Anschließend beide Teiglinge mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Beide Gebäcke aufschneiden und auf den Ober- und Unterseiten mit Frischkäse bestreichen. Anschließend die Unterseite der Laugenecke mit Kresse bestreuen und mit Feldsalat sowie mit in Scheiben geschnittenem Leberkäse belegen. Nun ein Spiegelei in einer Pfanne gut ausbraten und auf den Leberkäse geben. Alternativ kann auch ein in Scheiben geschnittenes, hartgekochtes Ei verwendet werden.

Zum Schluss die Oberseite der Maisecke auflegen und nach Belieben mit Gewürzgurken und Radieschen garnieren.



## Tipp

*Der „Stramme Erwin“ eignet sich sowohl als Mittagssnack wie auch als deftiges Frühstück.*