

Sauerkraut-Laugen-Zopf



Zubereitung:

Sauerkraut mit süßen Knofi mischen.

Die Laugenstangen nebeneinander auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech legen.

Die obere Enden zusammenlegen und leicht andrücken.

Obere Hälfte mit Sauerkrauts belegen und äußere Enden über die Mitte schlagen.

So weiter machen bis ein lockerer Zopf geflochten ist.

Restliches Sauerkraut vor allem an den Enden verteilen (sonst wird der Innenteil nicht gar und die Enden zu trocken).

Mit Schinkenwürfeln und Käse toppen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- / Unterhitze 25-30 Minuten im unteren Drittel backen.

2-4 Personen als Beilage
z. B. zum Salat

3 TK-Laugenstangen

250 g Sauerkraut

½ -1 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

20 g Schinkenwürfel

30 g Hartkäse, gerieben