

## MIWE cube : Rezept Französische Brezel

### Zutaten (für 24 Stück):

24 St	Laugenbrezel (ca. 60 g)
720 g	Frischkäse
600 g	französische Baguettesalami
720 g	Tomatenscheiben
720 g	Zucchinischeiben
1440 g	Tortenbrie
120 g	Feigensenf

### Herstellung

TK Laugenbrezeln nach 5 min Antauphase im MIWE cube : air backen (bei Vollbelegung einfach Programmplatz 2 aufrufen). Anschließend Laugenbrezeln aufschneiden und beide Seiten mit Frischkäse bestreichen. Baguettesalami auf das Unterteil auflegen. Darauf die Tomaten- und Zucchinischeiben legen. Darüber den Tortenbrie platzieren und mit Feigensenf bestreichen. Zuletzt das Oberteil auflegen und 5 – 7 Minuten bei 190 C° und Heizstufe 2 im MIWE cube : stone überbacken.

Warm serviert ein Genuss:

Die pikante, französische Brezel. Bon appetit!

