

## *Brotzeit Baguettes\**

- 300g Kochschinken* würfeln. Aus  
*300g Emmentaler* (gerieben)  
*75g Butter* (weich)  
*1 Becher Crème fraîche* (mit Kräutern) und  
*150g Joghurt* mit dem Schinken eine Masse bereiten. Mit  
*Salz* und  
*Pfeffer* nach Geschmack würzen. Evtl. eine  
*Kräutermischung* (gibts tiefgefroren z. B. von Iglu) zugeben. Die Masse  
auf zerteiltes  
*Stangenweißbrot* geben, überbacken.
- Backen:** 10min. Heißluft: bei 170°C oder Ober-/Unterhitze: 10min.  
bei 200°C
- Zubereitungszeit:** 10 Minuten

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

---

\*Vielen Dank an Brigitte Weizmann für das Rezept!