

# Winzerwecken

## Zutaten



1 Becher Sauerrahm



100 Gramm Speckwürfel



200 Gramm Schinken



1 Dose Mais

# Winzerwecken



200 Gramm geriebener Käse



1 Zwiebel



6 Brötchen

# Winzerwecken

## Zubereitung



Schinken klein schneiden



Schinken in eine Schüssel geben



Speckwürfel in die Schüssel geben



Mais zum Abtropfen in ein Sieb geben

# Winzerwecken



Mais in die Schüssel geben



Zwiebel schälen



Zwiebel klein hacken



Zwiebel in die Schüssel geben

# Winzerwecken



Käse in die Schüssel geben



Sauerrahm in die Schüssel geben



alles miteinander verrühren



Blech mit Backpapier auslegen

# Winzerwecken



Brötchen in der Mitte durchschneiden



Brötchenhälften mit der Masse bestreichen



Brötchenhälften auf das Backblech legen



Blech in den Backofen schieben und  
Backofen auf 200°C aufheizen

Brötchen ca. 10 Minuten backen – fertig!

**Guten Appetit!**