

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!