Artikel vom 08.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 11:00 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/laugenkranz-mit-kaesedip

Laugenkranz mit Käsedip



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Kranz Ø circa 28 cm):

16 bis 20 Laugenstangen (TK),

100 g geriebener Emmentaler,

100 bis 200 ml Milch,

100 g Sandwichscheiben Cheddar,

100 g Sandwichscheiben Gouda,

½ TL Salz,

¼ TL weißer Pfeffer,

¼ TL Knoblauchgranulat,

½ TL Zwiebelgranulat,

½ TL Tabasco,

2 TL Zitronensaft,

100 g Schmand.

Zubereitung:

Die Laugenstangen auftauen lassen und jeweils in vier Stücke teilen. Diese Stücke zu Kugeln rollen und 2/3 auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu einem Kranz mit zwei Reihen zusammenlegen. Auf diese den geriebenen Käse streuen und darauf die übrigen Teigkugeln legen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 190 °C Umluft etwa 15 bis 20 Minuten backen. Inzwischen in einem Topf 100 ml Milch aufkochen lassen. Den Käse klein würfeln und in die heiße Milch einrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Gewürze zugeben und Schmand einrühren. Sollte der Käsedip zu fest werden, vorsichtig zusätzliche Milch mit dem Schneebesen einarbeiten, bis er im kalten Zustand leicht zähflüssig ist.

Kathrin Fries