

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Laugenbrezel
4 Eier
300 ml warme Milch
Pfeffer, Salz, Muskatnuss
glatte Petersilie

Für den Belag:

2 Kg Leberkäsemasse
Röstzwiebeln

Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 60min

Temperatur: 180Å°C

Zubereitung:

Das Salz von den Brezeln grob entfernen und diese in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Brezelstücke, die Eier, die Gewürze, die kleingehackte Petersilie, sowie die warme Milch in den *Schlagkessel* geben.

Alles gut vermengen bis die Brezeln weich sind.

Den *Thermostar Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* versehen und die *Margerite* (oder eine andere Form) draufsetzen.

Den Brezelteich in der Form verteilen und mit dem *Liftboy spitz* festdrücken.

Darauf die Leberkäsemasse gleichmäßig verteilen.

Dann die Röstzwiebeln drüber streuen und in den vorgeheizten Backofen stellen.