

Schinken-Käse-Brezel

200	g	Greyerzer, ger.	alles zusammen mischen
150	g	Halbfettquark Muskat, Pfeffer	
1		ausgewallter Pizzateig	entrollen, mitsamt dem Backpapier der Länge nach halbieren. Streifen leicht überlappend zusammensetzen, sodass ein langer Teigstreifen entsteht
6	Tr.	Schinken	auf den Teig legen, Masse rollenartig auf den Schinken geben. Kurze Seiten einklappen. Einen Teigrand über die Füllung legen, 2. Teigrand mit Wasser bestreichen, über den ersten Rand legen, gut andrücken. Zu einer Brezel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
½	dl	Wasser	zusammen aufkochen, vom Herd nehmen
¼	tl	Salz	
½	El	Natron	zugeben, Brezel damit bestreichen
50	g	Kürbiskerne	grob hacken, über den Brezel streuen

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, untere Ofenhälfte, ca. 25 Min.
Lauwarm servieren

