

LAUGENECKEN SELBER MACHEN



Herzhafte Laugenecken wie vom Bäcker. Der Hefeteig wird vor dem Backen mit Butter bestrichen und geschichtet. So werden die Laugenecken innen schön weich und außen knusprig. Je nach Geschmack kannst du sie noch mit Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen bestreuen – der perfekte Snack, nicht nur für's Oktoberfest.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser. Füge nun das Mehl, das Salz, den Joghurt oder die Saure Sahne, die Eigelbe, die lauwarme Milch und zum Schluss die weiche Butter hinzu und knete daraus in etwa 5–8 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig.

Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel. Fette die Rührschüssel mit etwas Backtrennspray und lege die Teigkugel zurück. Lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten aufgehen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.



Lasse den Teig bei Gärstufe (37°C) aufgehen, dann verringert sich die Aufgehzeit um etwa 30 Minuten. Außerdem trocknet der Teig durch den Wasserdampf nicht aus.

TEIG:

- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 EL Wasser (warm)
- 500 g Mehl (405er)
- 1 TL Salz
- 50 g Joghurt (10%) oder saure Sahne
- 2 Eigelbe
- 250 g Milch (lauwarm)
- 20 g Butter (weich)

AUSSERDEM:

- 150 g Butter (weich)

LAUGE:

- 150 g Wasser
- 50 g Natron

ZUM BESTREUEN:

- 50 g Sesam
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Mohn
- 50 g Kürbiskerne

LAUGENECKEN FORMEN

Teile den Teig in 8 gleichgroße Portionen ein. Forme die Teigstücke zu Kugeln und rolle sie anschließend etwa 24 cm im Durchmesser aus. Bestreiche die erste Teigplatte mit etwas Butter und lege die nächste bündig darauf. Stapele nun die weiteren 7 Teige – immer mit Butter bestrichen – darauf. Achte darauf, dass die letzte Teigplatte oben nicht mit Butter bestrichen wird. Schneide den Teigkreis in 8 gleichgroße Dreiecke. Setze die Laugenecken mit genügend Abstand auf zwei Backbleche und lasse sie erneut für 30 Minuten aufgehen.

Koche das Wasser gemeinsam mit dem Natron einmal auf. Bestreiche die Laugenecken rundherum mit der Lauge und bestreue sie mit dem Sesam, dem Mohn, den Sonnenblumenkernen und den Kürbiskernen. Backe sie nun im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3