

LAUGENKONFEKT / PARTYKONFEKT



Kleines, feines Laugengebäck fürs kalte oder warme Buffet.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

HEFETEIG

Verrühre das Wasser mit der Hefe und dem Zucker. Füge nun den Joghurt, die Milch, das Mehl, das Salz und die weiche Butter hinzu und knete daraus in 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Rolle ihn zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde ruhen.

Teile den Teig auf einer gefetteten Arbeitsfläche nun in 4 Portionen auf. Forme diese zu langen Rollen, mit etwa 2-3 cm Durchmesser. Schneide 2 cm breite Scheiben ab.

NATRONLAUGE

Bringe in der Zwischenzeit nun auch das Wasser gemeinsam mit dem Natron zum Kochen.

Tauche die Teigteilchen kurz ein, lasse sie 2-3 Sekunden darin schwimmen, nimm sie heraus und lege sie auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Bestreue sie nach Belieben mit Mohn oder anderen Zutaten.

Backe die Teilchen im vorgeheizten Backofen bei 210°C O/U für etwa 15-18 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

HEFETEIG:

- 150 ml** Wasser (warm)
- 21 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 150 g** Joghurt (3,5 %)
- 50 ml** Milch
- 600 g** Mehl
- 1.5 TL** Salz
- 40 g** Butter (weich)

NATRONLAUGE:

- 1 l** Wasser
- 50 g** Natron

ZUM BESTREUEN:

- 2 EL** Mohn, Sesam, Kürbiskerne, Salz, o. Ä.