

Laugenecken

Laugenecken, saftig und lecker! Ob mit süßem oder herzhaften Beleg – frisch schmecken sie am besten. Probier's aus!

Zutaten & Zubereitung

80 g Butter **2 Min./37°C/Stufe 2** schmelzen und umfüllen.

250 g Milch

20 g frische Hefe **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

500 g Dinkelmehl, 630er

1 TL Salz

1 TL Zucker

2 Eigelb

20 g Rapsöl

40 g Joghurt**4 Min./Teigknetstufe** vermengen, umfüllen

und 1 Stunde ruhen lassen.

1. Nun den Teig in 5 gleich große Portionen teilen und zu kleinen runden Fladen ausrollen (ca. 20-25 cm)

2. Den ersten Fladen mit der flüssigen Butter bestreichen und den nächsten auflegen. Wiederum mit flüssiger Butter bestreichen bis auf den letzten.

3. Vorsichtig mit dem Wellholz und mit wenig Druck über die aufeinander gestapelten Fladen rollen und diesen mit einem scharfen Messer in 8 Tortenstücke teilen.

4. 1 l Wasser aufkochen, wenn es nicht mehr kocht, vorsichtig 50 g Natron einrühren.

5. Die Laugenecken nacheinander in das Laugenbad geben und kurz darin schwimmen lassen.

6. Mit der Schöpfkelle abnehmen, abtropfen lassen und auf Backpapier oder eine Stoneware legen.

7. Am Schluss mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen

8. Mit Sesam oder Mohn bestreuen und bei 160 Grad Umluft ca. 20 min. backen.

Genussvolle Momente wünscht

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de

