

Hier und heute

Laugen-Ecken

Frisches Laugengebäck ist einfach unwiderstehlich. Laugen-Ecken sind super fluffig und haben eine blättrige Struktur. Mit diesem Rezept unserer Konditormeisterin Theresa Knipschild gelingen die leckeren Backwerke auch in der heimischen Küche.

Rezept

Laugen-Ecken

für 8 Stück

Zutaten

- 500 g Mehl
- 220 ml Milch
- 21 g Hefe (Hälfte eines Hefewürfels)
- 1 TL Honig, alternativ Zucker
- 2 TL Salz
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter

Zutaten zum Bestreichen

- 70 g sehr weiche Butter zum Bestreichen
- grobes Meersalz, Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Kümmel

Zutaten für die Natronlauge

- 100 ml Wasser
- 5 g Haushaltsnatron

Zubereitung

Zuerst die Milch auf circa 34 bis 36 Grad erwärmen und die Hefe darin aufschlämmen. Mehl mit Honig, Salz und dem Ei in die Milch-Hefemischung geben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine eine Minute kneten. Danach die weiche Butter nach und nach zugeben. Den Teig mindestens sechs Minuten lang kneten.

Nun den Teig zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel circa eine Stunde abgedeckt gehen lassen. Die gegangene Teigkugel zu einer "Wurst" formen und in 8 gleichgroße Teile teilen. Diese gleichgroßen Brotteile dann halbieren, dann vierteln und dann achteln. Das muss nicht ganz akkurat sein. Danach alle Brotteile zu Kugeln formen. Der Teig ist nun wieder "auf Spannung" und ein Ausrollen ist so nicht möglich. Die Teigkugeln also nochmal 15 bis 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die entspannten Teigkugeln nun zu Kreisen mit circa 24 cm Durchmesser ausrollen.

Die erste Teigplatte auf das Brettchen geben und mit weicher Butter bestreichen. Die zweite Teigplatte auf die erste Teigplatte legen und etwas andrücken, damit die Schichten zusammenhalten. Ebenfalls mit Butter bestreichen. Alle Teigplatten so verarbeiten. Nur die letzte Teigplatte sollte nicht mit Butter bestrichen werden. Die Teigschichten nochmals aufeinanderdrücken, da die Ecken sonst sehr aufblättern.

Die gestapelten Teigplatten mit einem sehr scharfen Messer in acht gleichgroße Dreiecke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Dabei ausreichend Abstand

Hier und heute



lassen. Die Dreiecke weitere 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun 100 g Wasser mit 5 g Haushaltsnatron aufkochen - das schäumt etwas. Die Hitze der Haushaltsnatronlauge reduzieren und die aufgegangenen Teiglinge mithilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Mit gewünschten Toppings wie grobes Meersalz, Sesam, Mohn, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne oder Kümmel bestreuen.

Tipp

Für herzhaftes Laugengebäck in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln auf das Laugengebäck geben, diese im Backofen karamellisieren.

Circa 20 Minuten backen. Die Bräunung passiert sehr schnell: Wenn das Laugengebäck zu dunkel wird, die Temperatur runterdrehen und bei niedriger Hitze fertig backen.