



Laugenecken serviert mit Obazda

Zutaten:

Laugenecken

Hefeteig

1 Würfel Hefe
1 EL Zucker
1 EL Wasser (warm)
500 g Mehl (550)
1 TL Salz
50 g Joghurt od. saure Sahne
2 Eigelb
250 g Milch (lauwarm)
20 g Butter (weich)

Zum Bestreichen

200 g Butter (weich)
50 g Sesam
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Mohn
50 g Kürbiskerne

Lauge

150 g Wasser
50 g Natron

Zubereitung:

Hefeteig

Die Hefe mit dem Zucker und Wasser verrühren. Mehl, Salz, Joghurt oder Saure Sahne sowie Eigelbe, lauwarmer Milch und zum Schluss die weiche Butter hinzufügen. Etwa 5–8 Minuten kneten bis sie zu einem weichen und geschmeidigen Hefeteig werden.

Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen. Die Rührschüssel mit etwas Backtrennspray einfetten und die Teigkugel wieder darauflegen. Abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten aufgehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.

Den Teig in 16 gleichgroße Portionen teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und anschließend auf etwa 14 cm im Durchmesser ausrollen. Die erste Teigplatte mit etwas Butter bestreichen und auf die nächste bündig darauf legen. Die weiteren 7 Teige stapeln – immer mit Butter bestreichen. Darauf achten, dass die letzte Teigplatte oben nicht mit Butter bestrichen wird. Die zwei Teigberge für 15 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank legen.

Den Teigkreis in acht gleichgroße Dreiecke schneiden. Die Laugenecken mit genügend Abstand auf zwei Backbleche setzen und erneut für 30 Minuten aufgehen lassen.

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor.
Gehzeit: 90 Min // Backzeit: 20 Min



Lauge

Das Wasser gemeinsam mit dem Natron einmal aufkochen. Die Laugenecken rundherum mit der Lauge bestreichen und mit Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen bestreuen. Nun im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Laugen Tipp

Bäckereien benutzen für die Lauge eine 4%-ige Natronlauge (NaOH). Es ist aber nicht ganz einfach an die Lauge zu gelangen und auch nicht ganz ungefährlich, daher kann man sich eine Lauge aus Haushaltsnatron (Kaisernatron) (NaHCO₃) zubereiten.

Obazda

Zutaten:

400 g Camembert (vollreif, bayrisch)
6 EL Butter (weich)
2 Zwiebeln
1 TL Kümmel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 TL Paprika (edelsüß)

Zum Servieren

1 TL Kümmel
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Wichtig ist, dass sowohl der Käse, als auch die Butter zimmerwarm sind. Den Käse mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Butter untermengen. Die Zwiebel in ganz feine Würfel schneiden und sie gemeinsam mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einer Käsecreme verrühren. Zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kümmel bestreuen.

Zum Dekorieren:

1 rundes Holzbrett
2 Bund Radieschen (als Blume geschnitten)
1 P. Käse (Bergkäse am Stück)