# Laugengebäck

Zum Frühstück oder einfach zwischendurch: Laugengebäck schmeckt immer und mit diesem Rezept ist man völlig unabhängig von den Öffnungszeiten der Bäckerei.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 2 Packungen | Trockengerm |
| 300 ml | Wasser (lauwarm) |
| 2 TL | Salz |
| 1 TL | Zucker |
| 30 g | Butter |
| | grobes Salz (zum Bestreuen) |

### für die Lauge

| | |
|---|---|
| 4 l | Wasser |
| 100 g | Natron |

## Zubereitung

1. Um **Laugengebäck** selbst zu machen, zunächst das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Zucker und Germ in warmem Wasser auflösen und in die Mulde geben. Salz und Butter hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Den Teig in eine längliche Form rollen und in mehrere gleich große Teile schneiden. Jedes Teil nach Belieben zu einer Brezel, einem Weckerl oder einer länglichen Stange formen. Mit einem Tuch abdecken und 10-15 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit einen großen Teller mit Backpapier auslegen. Das Speisenatron mit dem Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Danach die Temperatur auf eine

mittlere Stufe reduzieren.

4. Nun die Teiglinge einzeln für jeweils 30 Sekunden in die Lauge geben. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Auf das Backpapier legen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Währenddessen den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Die Gebäckstücke mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Bevor es komplett ausgekühlt ist, mit etwas Wasser bestreichen und gleichmäßig mit dem großen Salz bestreuen. Vollständig abkühlen lassen und dann servieren.

## Tipp

Das Laugengebäck anstatt mit Salz mit Sesam, Kümmel oder Kürbiskernen bestreuen.