Muttertag Laugen Herzen

Die Muttertag Laugen Herzen sind ein herzhaftes Gebäck und eine liebevolle Überraschung zum Frühstück oder Brunch. Das goldbraune Laugengebäck gelingt schnell und einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Packung	Laugenstangen (tiefgekühlt)
	grobes Salz

Zubereitung

1. Um **Muttertag Laugen Herzen** zu backen, den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die tiefgekühlten Laugenstangen kurz antauen lassen, damit sie sich leichter formen lassen.

2. Die Laugenstangen der Länge nach fast vollständig einschneiden. Anschließend beide Enden nach oben biegen und zu einer Herzform zusammendrücken. Die geformten Herzen auf das Backblech legen und nach Belieben mit grobem Salz oder Sesam bestreuen. Die Laugen-Herzen im vorgeheizten Ofen etwa 15–20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Laugen-Herzen schmecken frisch aus dem Ofen besonders gut und passen perfekt zu Butter, Frischkäse oder herzhaften Aufstrichen.