

Laugenkonfekt



kleinkindtauglich

Thermomix

Ob zum Picknick oder einfach zwischendurch: kleines Laugenkonfekt könnt ihr für Kinder mit diesem (Thermomix-)Rezept ganz einfach selber machen.

Gibt es bei euch beim Bäcker auch diese kleinen Tütchen mit Mini-Laugenbrötchen? Hinter dem sogenannten Laugenkonfekt verbergen sich kleine Laugenbrötchen, die es pur und mit verschiedenen Körnern, Salz oder Käse bestreut gibt. Wir lieben dieses Laugenkonfekt und es hat die perfekte Größe für Kinder – daher nehmen wir es auch so gerne für ein Picknick unterwegs mit.

Laugenkonfekt selber machen ist übrigens nicht schwer, wie ich euch mit dem folgenden Rezept zeigen möchte. Die Grundlage bildet ein herzhafter Hefeteig, der vor dem Backen kurz in eine Natronlauge getaucht wird – dadurch entstehen die typisch dunkle Farbe und der charakteristische Laugenbrezelgeschmack.

Zutaten für 2 Bleche Laugenkonfekt:

- 400 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 600 g Mehl
- 1 EL Salz
- 500 ml Wasser
- 3 EL Natron
- geriebener Käse, Sesam, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten



Erwärmt die Milch handwarm und löst die Hefe darin auf. Anschließend gebt ihr das Mehl und das Salz hinzu und knetet alles zu einem gleichmäßigen Teig.

Zubereitung mit dem Thermomix

Gebt die Milch und die Hefe in den Mixtopf und erwärmt sie 2 Minuten lang bei Stufe 1 auf 37°C. Dann gebt ihr das Mehl und das Salz dazu und lasst euren Thermomix 2,5 Minuten lang alle Zutaten auf Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Gebt den Teig in eine Schüssel, bedeckt ihn mit einem Tuch und lasst ihn an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen.



Dann formt ihr aus dem Teig eine lange dünne Rolle...



...dir ihr in kleine Stücke schneidet...



...und formt aus den einzelnen Teigstückchen kleine Brötchen.



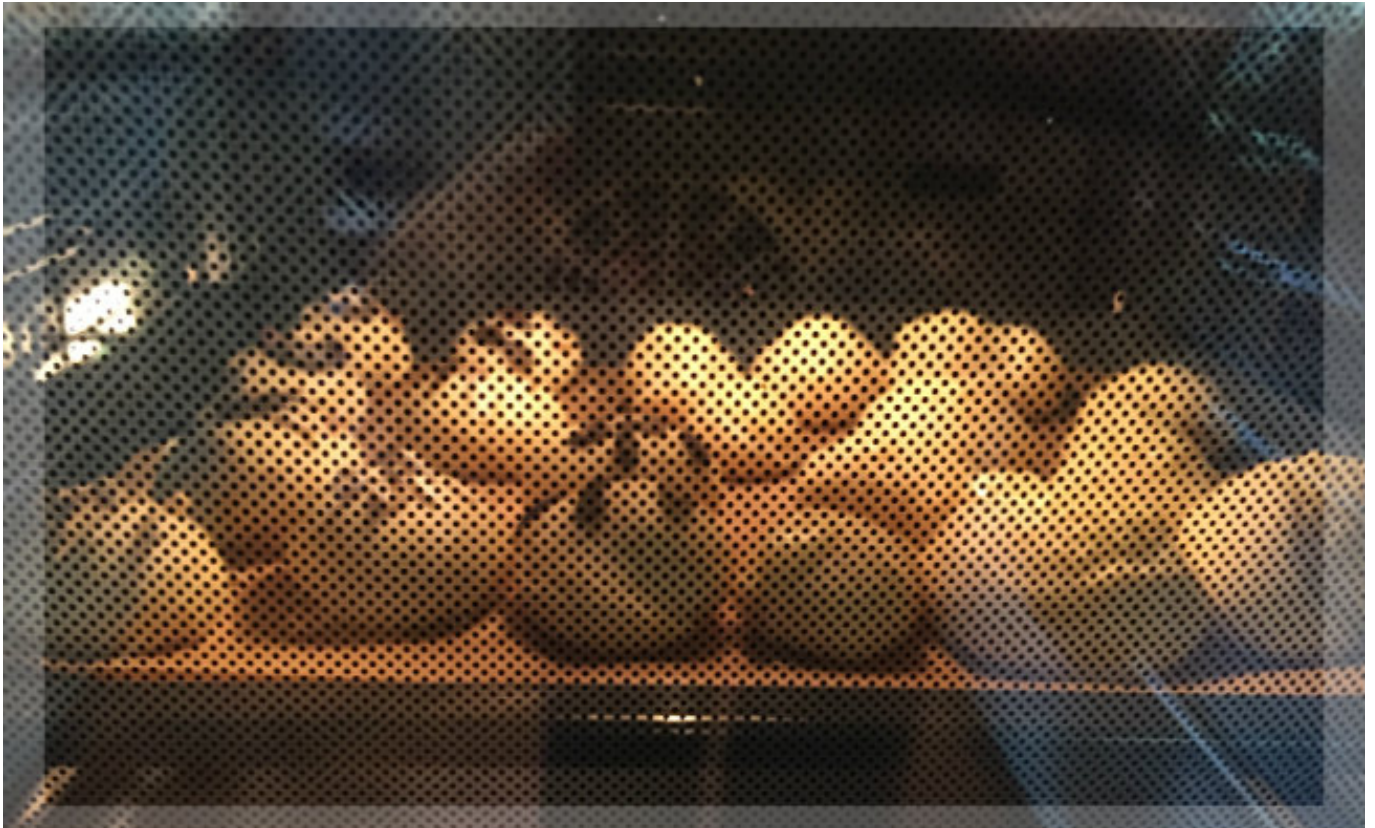
Gibt das Natron in einen Topf mit dem Wasser und lasst es aufkochen. Dann taucht ihr die kleinen Teigkugeln nacheinander für 30 bis 60 Sekunden hinein...



...und legt sie danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech.



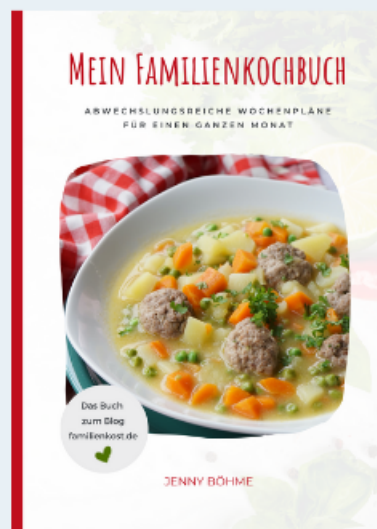
Jetzt bestreut ihr die Laugenbrötchen noch mit Zutaten eurer Wahl wie geriebenem Käse, Kürbiskernen, Sesam oder Salz, bevor sie für 10-15 Minuten bei 200°C gebacken werden.



Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>