



Kochen mit Elfriede

Laugengebäck

Zutaten:

Für ca. 10-12 Stk.

500 g glattes Mehl (Type 700), 1 TL Salz, 2 TL Zucker, ½ Würfel frische Germ, ca. 300 ml lauwarmes Wasser;

Für die Lauge:

16 g Speisnatron, 1 L Wasser;

Etwas grobes Salz und ganzer Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen eher festen Germteig kneten und zugedeckt 1 Std. gehen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. In 10-12 Stk. teilen und diese zu Brezen, Weckerl oder Knöpfe formen.

Zugedeckt wieder ca. 20 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Wasser mit dem Natron aufkochen und zur Seite geben.

Die Gebäckstücke mithilfe eines Siebschöpfers ca. 20 Sekunden in die heiße Lauge eintauchen, kurz abtropfen lassen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Mit einem Messer oder einer Schere etwas einschneiden und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Das Laugengebäck im vorgeheizten Backrohr bei 180° C (Heißluft) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Räucherlachs-Aufstrich

Zutaten:

150 g Räucherlachs, 250 g Frischkäse, 1/16 l Schlagobers, 2 EL Sauerrahm,

½ roter Paprika, 1 Frühlingszwiebel, ½ TL Paprikapulver, abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange, 1 TL Zitronensaft, wenig Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Räucherlachs mit Obers, Frischkäse und Sauerrahm mit dem Stabmixer pürieren.

Den Paprika in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden und zusammen mit den Gewürzen, der Orangenschale und dem Zitronensaft unter den Aufstrich mischen und pikant abschmecken.