



Laugen-Lussekatte

Zutaten für ca. 6-8 Brötchen

Teig

- 400 g Mehl
- 1 Teel. Salz
- 1 Teel. Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 2 El Öl
- 100 ml lauwarme Milch
- 100 ml lauwarmes Wasser

Für die Natronlauge:

- 750 ml kochendes Wasser
- 25 g Haushalts Natron z. B. von KAISER

Die Hefe in der lauwarmen Flüssigkeit auflösen. Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel sieben. Dann die Flüssigkeit und das Öl hinzufügen und mit dem Knethaken des Mixers oder in einer Küchenmaschine sorgfältig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Danach den Backofen auf 200 Grad aufheizen. Den aufgegangenen Teig in 6-8 gleich große Stücke aufteilen und jeweils Rollen formen, die an den Enden spitz zulaufen.

Die Spitzen ganz leicht anfeuchten und von beiden Seiten wie eine Schnecke, aber in entgegengesetzte Richtungen einrollen.

Das Natronpulver in dem heißen Wasser auflösen (Vorsicht, es kann schäumen!) Nun die vorbereiteten Gebäckstücke für ca. 20 Sekunden in die Lauge legen, dabei einmal in der Flüssigkeit wenden. Abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Nach Wunsch mit grobem Salz, Sesam, Mohn, oder, oder... bestreuen. Je nach Größe müssen sie nun 15 bis 25 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.