

MAMA IST DIE BESTE

Liebe Kinder, Enkel, Papas, Opas ... Wie wäre es, wenn ihr euch in diesem Jahr zusammen- tut und euch am Muttertag

gemeinsam in der Küche aus- tobt? Eure wichtigsten Frauen werden sich bestimmt über ein feines Menü – von euch gezaubert – freuen. Schülerinnen und Schüler der ersten Klasse der GASCHT Bezau haben ein paar köstliche Ideen für euch!



Zutaten
für 4 Personen:

1 kg glattes Mehl
42 g Hefe
550 ml Wasser
20 g Zucker
25 g Salz
80 g Butter

Belag
100 ml Lauge, 8%
20 g Sesam
20 g Mohn
20 g Brezelsalz
10 g Kümmel, ganz

Bärlauch-Aufstrich
85 g Bärlauch
150 g Topfen
150 g Frischkäse
Saft einer halben Zitrone
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer, fein gemahlen

Garnitur
2 EL Pinienkerne

LAUGENBRÖTCHEN mit Bärlauchtopfen

Die Menge des Teiges reicht für 25 Stück Laugengebäck, somit habt ihr gleich einen Vorrat zum Einfrieren.

Für den Hefeteig alle Zutaten (bis auf die Butter) 7 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nach diesen 7 Minuten die Butter zugeben und für weitere 5 Minuten kneten lassen. Den Teig für 1 Stunde bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen. Anschließend ca. 50–60 g schwere Stücke abstechen und zu glatten Kugeln schleifen. Die Kugeln zu Stängeln, Brezeln oder Herzen auswirken und auf

einem mit Backpapier be- legtem Backblech platzieren. Für weitere 15–30 Minuten gehen lassen. Danach muss der Teig entweder in die Lauge getaucht oder zweimal mit der Lauge bepinselt werden. Nach Lust und Laune mit Brezelsalz, Mohn, Sesam oder Kümmel be- streuen. Den Ofen auf 230° C vorheizen und das Gebäck ca. 7 Minuten backen, Tem- peratur auf 200° C redu- zieren und für weitere 10– 12 Minuten ausbacken – die Backzeit hängt stark von der Größe ab!

Für den Aufstrich den Bär- lauch waschen, Stiele entfer-

nen. Ein bis zwei Blätter als Dekoration zur Seite legen. Anschließend den restlichen Bärlauch klein schneiden und fein mixen. Wenn ihr keinen Mixer habt, könnt ihr den Bärlauch auch einfach fein hacken. Topfen, Frisch- käse und Zitronensaft sowie Gewürze cremig rühren, den Bärlauch unterheben und er- neut verrühren. 1–2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Die Pinienkerne im Ofen oder in einer Pfanne kurz rösten und überkühlen lassen. Als Garnitur zusammen mit dem frischen Bärlauch über den Aufstrich streuen.

AH! Achtung! Lauge ist extrem ätzend. Wichtig ist, die Hände mit Latex- handschuhen zu schützen. Verwendet nur Silikonpinsel. Kinder sollten sich Unterstützung von Erwachsenen holen.



MEHLTIPP
Vorarlberger Glattes Mehl

