

Butter-Laugen-Ecken, zum Zweiten (gluten- und laktosefrei)

Küche Backen, Beilagen, Frühstück, Snacks

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
8-10 STÜCK	45 MINUTEN	20 MINUTEN	30 MINUTEN

Zutaten

- 180 ml Mandelmilch
- 2 Eier
- 1 gehäufte EL Schmand, laktosefrei
- 1 TL Rapsöl
- 1 Päckchen Trockenhefe, glutenfrei
- 450 g Mehl, glutenfrei
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 7-8 TL reine Pflanzenmargarine
- Saaten und Körner zum Bestreuen
- 2 Liter Wasser
- 5 gehäufte EL Natron

Anleitungen

1. Mandelmilch, Schmand, Rapsöl und Eier in einem kleinen Topf miteinander verrühren und erwärmen (nicht kochen, nur handwarm!). Hefe hinein bröseln und ganz auflösen.

2. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, etwas vermischen. Die warme Milchmischung hinzu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

3. Saaten und Körner ggf. in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, beiseite stellen.

4. Den fertig gegangenen Teig noch einmal kräftig durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen.

5. Ein Teigstück mit dem Nudelholz zu einem gleichmäßigen Kreis ausrollen. Die Teigplatte sehr dünn mit Margarine bestreichen.

6. Nächste Teigplatte ausrollen, auf die erste Platte legen, dünn mit Margarine bestreichen. Mit allen Teigstücken so verfahren; auf die letzte Platte keine Margarine mehr geben!

7. Nun die fertige Teigplatte mit einem sehr scharfen Messer in 8-10 gleich große Ecken schneiden.

8. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

9. Das Wasser in einen hohen Topf geben, zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass es gerade noch köchelt. Das Natron - am besten esslöffelweise, nicht auf einmal - hinein geben (Achtung, schäumt sehr stark!).

10. Die Teigecken mit einem Schaumlöffel nacheinander für jeweils 30 Sekunden in die Lauge geben. Herausnehmen, etwas abtropfen lassen und die Ecken auf das Backblech geben. Dabei sollte die Seite des Teiges, die im Laugenbad unten war, jetzt nach oben zeigen.

11. Die Butterecken je nach Lust, Laune und Geschmack mit Körnern und Saaten bestreuen. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Minuten backen.

12. Die fertigen Ecken kurz auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, noch lauwarm servieren.