

Salziges Laugenkonfekt

mit Dip



ZUTATEN FÜR 18–20 STÜCK:

Für den Teig:

500 g KÜCHENSTOLZ Mehl,
20 g Zucker, 300 ml lauwarmes
Wasser, 1 Pck. ZAUBERHAFT
BACKEN Trockenhefe, 1 TL Salz

Für die Lauge:

500 ml Wasser,
4 EL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver

Zum Bestreuen:

BIO SONNE Kürbiskerne,
BIO SONNE Sonnenblumenkerne

Für den Dip:

1 Becher LANDFEIN Schmand,
2 EL SUNRED Senf,
1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten für den Teig in eine große
Rührschüssel geben und für 8–10 Minu-
ten verkneten.

2. Den Teig im Anschluss mindestens eine
Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt
ruhen lassen und währenddessen die Zu-
taten für den Dip verrühren.

3. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer
bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel
formen und in 18–20 gleich schwere
Portionen teilen – diese dann zu kleinen
Kugeln formen und noch einmal einige
Minuten ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Saaten auf zwei

Schalen verteilen und für die Lauge
das Wasser zum Kochen bringen.

5. Den Backofen auf 190°C Umluft
vorheizen und ein Blech mit Back-
papier auslegen.

6. Sobald das Wasser kocht, das
Backpulver hinzugeben und an-
schließend alle Teigkugeln einmal
kurz darin eintauchen, auf das Back-
papier setzen und mit den Saaten
bestreuen.

7. Den Laugenkonfekt für 15–20
Minuten goldbraun backen und mit
dem Dip servieren.