



Käse-Laugenstangen

500g Mehl
1 Pkg. Trockengerm
1 TL Salz
30g Ländle Butter
250-280ml lauwarmes Wasser

Brezellaug (Apotheke)
150g Ländle Braukäse, fein gerieben

Mehl, Trockengerm, Salz und Ländle Butter in eine Schüssel geben. Wasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig in der Schüssel abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. 2 Backbleche mit je 2 Lagen Backpapier belegen.

Teig in 8 gleich schwere Portionen teilen und zu Kugeln schleifen. Kurz mit einem Geschirrtuch abgedeckt ruhen lassen, dann zu Stangerln formen.

Dafür die Teigkugeln oval ausrollen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die Enden etwas spitz rollen und mit dem Schluss nach unten aufs Blech legen. Nochmal 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen.

Die Stangerln 2x mit Brezellaug bepinseln, dabei Handschuhe tragen, nicht tropfen oder spritzen und vorsichtig sein.

Die Stangerln dann 2x mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und mit dem geriebenen Ländle Braukäse bestreuen, ca. 20-22 Minuten backen.

Für den typischen Glanz bei Laugenbäck sofort nach dem Backen mit etwas Wasser besprühen.