

Dinkel-Laugen-Schnecken für Kinder

Laugengebäck aus Dinkelvollkornmehl und mit verschiedenen Samen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Dinkelvollkornmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 TL Zucker

175 ml warmes Wasser

1 TL Salz

Lauge:

100 ml Wasser

2 Pck. Dr. Oetker Natron

Zum Bestreuen:

grobes Salz, Sesam-, Mohn-,
Leinsamen, Kürbis- oder
Sonnenblumenkerne

Wie backe ich Dinkel-Laugen-Schnecken?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Hefeteig:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Vermische das Mehl sorgfältig mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel. Gib die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 2 Bestreue den Teig leicht mit Mehl, knete den Teig nochmals kurz auf der Arbeitsfläche durch und teile ihn in 12 gleich große Stücke. Rolle diese Stücke in etwa 25 cm lange Schnüre. Rolle jede Schnur von einer Seite her so auf, dass eine Schnecke entsteht (Abb. 1). Lege diese Schnecken auf das Backblech.



3 Lauge:

Koche Wasser in einem kleinen Topf auf, nimm den Topf vom Herd und rühre das Natronpulver vorsichtig und langsam ein, da die Lauge stark sprudeln kann. Lass die Lauge etwas abkühlen.

- 4 Bestreiche die Schnecken mit Hilfe eines Backpinsels zweimal mit Lauge (Abb. 2). Bestreue sie anschließend mit Salz und/oder den verschiedenen Samen und Kernen. Schiebe das Backblech in den Backofen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Zieh die Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten oder serviere sie lauwarm.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schnecken sind einfriergeeignet.