



Falsche Käse - Laugensemmeln

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 8 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl (Weizenmehl)

1 Würfel Hefe, (42g)

50 g Butter, weiche

250 ml Milch, warme

1 Prise(n) Zucker

1 TL Salz

200 g Käse, geriebener

3 EL Natron

NÄHRWERT

Calories: 385 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Hefe mit dem Zucker in die warme Milch geben, gut vermischen und ein paar Minuten stehen lassen. Alle Zutaten, außer Käse und Natron miteinander zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, 8-10 etwa gleichgroße Kugeln daraus formen.

1l Wasser mit dem Natron aufkochen, dann jeden der Teiglinge für etwa 30 Sekunden mit einer Schaumkelle darin eintauchen, danach auf ein gefettetes Backblech setzen und kreuzweise einschneiden. Nochmals abgedeckt 20 Minuten gehen lassen, dann großzügig mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 190 Grad für 20-25 Minuten backen.

Diese Natron-Wasser-Mischung ist zwar keine 'echte' Lauge, aber man erzielt optisch fast den gleichen Effekt. Außerdem ist das Ganze absolut unschädlich für die Hände und schmeckt trotzdem sehr lecker. Eine Variante, die also auch fürs Backen mit Kindern geeignet ist.