

---

# Laugen-Kastanien - Thermomix®

von Vanys Küche | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Vanys Küche - Fudii.online

**Vorbereitung:** 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** 20 Min. | **Gesamt:** 50 Min.

## Zutaten:

### Für den Teig:

250 g Wasser, lauwarm  
20 g frische Hefe  
1 gestr. TL Zucker  
30 g Butter  
500 g Weizen- oder Dinkelmehl  
2 TL Salz

### Für die Lauge:

500 g Wasser  
2 geh. EL Natron

## Zubereitung:

Für das **Laugengebäck** zuerst das Wasser, Butter, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben. Bei **37°C / Stufe 1** für 2 Minuten verrühren.

Mehl und Salz dazu geben. Deckel wieder schließen und für 2 Minuten auf der **Knetstufe** zu einem glatten Teig verarbeiten.

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Laugenwasser das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Natron darin auflösen.

Aus dem Teig kleine ovale Rollen (Kugeln) formen mit etwa 30 - 35 Gramm (siehe Video).

Teigkugeln für 30 Sekunden in das kochende Wasserbad geben und auf einem Küchenpapier oder ähnlichem abtropfen und abkühlen lassen.

Sobald die **Laugenbrötchen** abgekühlt sind, mit einer Schere oder scharfem Messer in der Mitte teilen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Backofen für 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Die **Laugen-Kastanien** können auch vor dem Backen mit Sonnenblumen, Kürbiskernen, Sesam oder Salz bestreut werden.