

# Käse-Laugenstangen

## Teig:

130 g Wasser  
130 g Milch  
1 TL Honig  
 $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe  
500 g Weizenmehl 550  
75 g Butter, weich  
1 TL Salz

## Zum Bestreuen:

Brezel-Lauge  
3 Scheiben Käse  
(Edamer, Emmentaler...)  
50 g Speckwürfel



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Hefe und Honig im lauwarmen Wasser und Milch auflösen.  
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Teigzutaten einkneten.  
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die 2 Liter Nixe geben und abgedeckt **ca. 45-60 min.** gehen lassen.

Teig auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke schneiden.  
Jeden Teigling rundwirken, anschließend mit dem Teigroller oval ausrollen, von der kurzen Seite her aufrollen und etwas flach drücken oder rollen.

Nun die Teiglinge in Brezel-Lauge tauchen und auf den gefetteten Zauberstein legen, mit einem scharfen Messer **ca. 3 mal** schräg einschneiden. Käsescheiben der Länge nach dritteln und auf die Teiglinge legen. Mittig darauf die Speckwürfel verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 25 min.** backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.