



Benötigte Zutaten

Laugenschnecke

500 g	Mehl
250 ml	Wasser (lauwarm)
20 g	Germ
2 TL	Zucker
50 g	Bio Premium Teebutter
2 TL	Salz
	Sesam (zum Bestreuen)
	Salz (zum Bestreuen)

Obazda

2 Stück	Camembert (ca. 200 g)
1	Zwiebel (klein)
1/2 TL	Kümmel
50 g	Bio Premium Teebutter
100 g	Premium Frischkäse
	Salz, Pfeffer
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)

Laugenschnecke mit Obazdn

Passend zu den Ruperti- und allen anderen Kirtagen präsentiert Iris Köck in der Fernsehgartenküche ein zünftiges Rezept: Es gibt Laugenschnecken mit Obadzn. Wir wünschen „An Guadn und einen schönen Kirtag!“

Anleitung

Laugenschnecke

1. Zuerst ein Dampfel ansetzen. Dafür Mehl, Salz, Zucker in eine Schüssel geben. Eine Mulde machen das Wasser in die Mulde geben und den Germ einbröseln. Mischung ca. 20 Minuten rasten lassen, bis das Dampfl beginnt Blasen zu werfen.
2. Dann die Butter dazugeben und zu einem Teig verkneten. en Teig eine Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.
3. Danach einen langen Strang formen und den am besten in eine Springform legen. Diese Schnecke mit einem Gemisch aus Wasser und Natron besprühen und mit Salz und/oder Sesam bestreuen. In die Vertiefungen kommt der Obadze.
4. Gebacken wird die Laugenschnecke bei 200 Grad für ca. 25 Minuten.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch



Lauge

1 l Wasser

1 Sackerl Natron