



Schwierigkeit leicht



15 Stück



Vorbereitung 10 min.  
Ruhezeit 60 min.  
Backzeit 20 min.

## Zutaten

### Für 15 Stück:

1 Würfel frische Hefe  
250 ml lauwarme Milch  
500 g helles Dinkelmehl  
20 g weiche Butter  
80 g Magerquark  
1 TL Salz

Lauge (in Mühlen oder Apotheken zu kaufen)  
zum Bestreuen grobes Salz

## Tipp

Für Hefeteige stets lauwarme bzw. zimmerwarme Zutaten verwenden. Hefe nie in direkten Kontakt mit Salz bringen.

Frische Hefe einfach einfrieren und bei Bedarf die Hefe aus dem Tiefkühlfach nehmen. Ich lasse dann kaltes Wasser darüber laufen (somit löst sich das Papier ganz einfach) und gebe dann die Hefe mit kaltem Wasser, oder kalter Milch in unser #1825 Elfe aus Glas, um diese antauen zu lassen.

ingridhalder.de

# LAUGENWECKLE

Einfach nur mit Butter genießen - köstlich!!!

## Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander vermischen und gründlich mit der Küchenmaschine durchkneten.
- Zum Gehen lassen in die Große Nixe mit Deckel geben und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Dies dauert in der Regel 1 Stunde.
- Die Lauge in ein keines Behältnis geben, idealerweise in unsere Elfe aus Glas.
- Dann 15 Weckle bzw. Bällchen formen, in die Lauge tauchen und mit der Schere ein Kreuz einschneiden. Die Weckle dann direkt auf den Zauberstein Plus mit 1 cm Abstand legen und mit grobem Salz bestreuen.
- Im kalten Backofen auf der untersten Einschubhöhe ca. 25 Minuten bei 180°C backen.

