

Tricks und Kniffe zum Umgang mit Lauge

Frisch gebackene Laugenweckle, am besten noch lauwarm mit etwas Butter - darauf hätten wir Lust, Ihr auch?

In unserem Mühlenladen und Onlineshop halten wir Flüssiglauge und Laugenperlen für Euch bereit. Beide Formen werden mit Wasser verdünnt und schon kann das „ätzende Spiel“ beginnen.

Leider trauen sich einige Hobbybäcker/innen nicht an Laugengebäck, wenn man allerdings ein paar Sicherheitshinweise beachtet, ist das Backen mit Lauge gar nicht so schwer. ⚠

Hier haben wir einige nützliche Tricks & Kniffe für Euch:

- Tragt unbedingt Handschuhe und ggf. eine Schutzbrille. Bei Augenkontakt sofort mit viel Wasser ausspülen.
- Bei Hautkontakt die betroffene Stelle mit Wasser abwaschen.
- Nutzt zum Anrühren säureresistente Gefäße z.B. aus Glas oder Edelstahl.
- LAUGE unbedingt VERDÜNNEN! Gebt dazu immer zuerst das Wasser und anschließend die Lauge in das Gefäß.
- Ihr könnt den Teigling für 20 Min. in den Kühlschrank legen, so behält er beim Laugen besser seine Form.
- Das Gebäck einfach in die Lauge tauchen, alternativ bepinseln.
- Verwendet unbedingt Dauerbackfolie, bei normalem Backpapier klebt das belagte Gebäck gerne fest. Das wäre sehr schade!
- Verdünnte Lauge ist 4-6 Wochen haltbar. Unbedingt beschriften und für Kinder unzugänglich aufbewahren!
- Verunreinigte Laugenreste können mit viel kaltem Wasser verdünnt über den Abfluss entsorgt werden.
- Brezelsalz kann durch Sesam ersetzt werden - eignet sich besser zum Einfrieren!

Passt auf Euch auf und habt viel Freude beim Ausprobieren 😊
Euer Team der Vaihinger Mühle