

Zutaten

- 1 (vegane) Laugenstange | tiefgekühltes Fertigprodukt
- optional:
Sonnenblumenkörner, Haferflocken, Sesam, Kürbiskerne, Salz, Mohn, Nüsse oder ähnliches

Hilfsmittel: Ofen | Backblech | Backpapier | Küchenmesser | Brettchen | kleine Schälchen für die Körner



Laugenstangen selbermachen 5 Stück 45 Minuten

1. Ein **Backblech mit Backpapier auslegen**. Die noch tiefgekühlte Laugenstange auf ein Brettchen oder einen Teller legen.
2. **Laugenstange auftauen lassen**: Die Laugenstange bei Zimmertemperatur etwa 30 bis 60 Minuten antauen lassen, bis der Teig weich ist. So bleiben die Körner später besser am Konfekt haften.
3. **In Stücke schneiden und Ofen vorheizen**: Die angetaute Laugenstange mit einem Messer in etwa fünf gleich große Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.
4. **Mit Körnern verfeinern**: Nach Belieben Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Sesam, Kürbiskerne, Salz, Mohn oder Nüsse in kleine Schälchen füllen. Die Laugenteile darin wenden oder dippen.
5. **Backen**: Die vorbereiteten Stücke auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 12 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. **Servieren**: Lauwarm oder vollständig ausgekühlt genießen. Perfekt als herzhafter Snack für zwischendurch.