

Schinken-Käse-Laugenstangen zubereiten



Wasser in einem hohen Topf aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen und Natronpulver vorsichtig langsam einrühren, da die Lauge stark sprudelt. Lauge etwas abkühlen lassen.



Alle Teigstücke nacheinander, am besten mit Hilfe einer großen Schaumkelle etwa 10 Sekunden in die heiße Lauge tauchen, gut abtropfen lassen.



Die Stangen mit einem scharfen Messer dreimal schräg einschneiden, nochmals mit Lauge bestreichen, mit Käse bestreuen.