Brezeln mit Lauge aus Buchenasche

Laugengebäck scheint wegen der nötigen Lauge immer etwas aufwendig und gerade unterwegs am Lagerfeuer sind die Zutaten meist rar. Du kannst jedoch mit ein wenig Zeit recht einfach eine brauchbare Lauge aus Buchenache herstellen. Dazu benötigst du lediglich einen Arm voll Buchenholz. Damit machst du ein schönes Feuerchen, so dass möglichst viel weiße Asche aus dem Buchenholz wird. Wenn etwas Kohle übrig bleibt, so macht das auch nichts, nur sollte kein anderes Holz als Buche in dem Feuer verwendet werden.

Diese Asche (und vielleicht auch etwas Kohle) kochst du nun drei Stunden über dem Lagerfeuer ein. Dazu verwendest du einen Topf aus Email, Guss oder Edelstahl. Nur Aluminium ist tabu, da dieses mit der Lauge reagiert.

Am Schluss werden Asche und Kohle so gut es geht ausgesiebt. Zum Beispiel mit einem sauberen Tuch. Die Flüssigkeit, die übrig bleibt ist nun unsere Lauge, welche wir für das Laugengebäck benötigen.

Das komplette Rezept zu dem Laugengebäck findest du in unserem Wiki [1]

- 16621 Aufrufe

Tags: rezepte [2]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich
Besuche unsere weiteren Angebote petromax.cooking * kistenladen.de * scoutladen.de * troyerladen.de

Quell-URL: https://jurtenland.eu/content/brezeln-mit-lauge-aus-buchenasche#comment-0

Links
[1] http://www.jurtenland.de/wiki/index.php/Brezeln_mit_Lauge_aus_Buchenasche
[2] https://jurtenland.eu/category/tagsrezepte