



Geschmack & Technologie

---

# Laugenkonfekt mit Röstzwiebeln

---

**Rezepturnummer:** ER2600620

**Ausgangsmaterial:**

1000 g Laugenstange TK

**Gewürze & Hilfsmittel:**

80 g Zwiebeln geröstet SG Halal739500

**Ablauf der Verarbeitung:**

Die Laugenstange in 3 cm große Stücke schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

**Zutaten:**

Laugenstange (WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSAUERTEIG (Wasser, WEIZENMEHL), Rapsöl, Brezellaug (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid), Speisesalz, Hefe, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Hemicellulasen, Cellulasen, Oxidasen, Amylasen, Xylanasen).), Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz

**Zubereitung:**

Im vorgeheizten Backofen bei +180 °C für ca. 15 Minuten backen.

**Nährwerte:**

Brennwert 253 Kcal

Brennwert 1065 KJ

Eiweiß 6.3 g

Kohlenhydrate 41 g

Zucker 1.2 g

Fett 7 g

gesättigte Fettsäuren 1.8 g

Salz 3.1 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*