

# DINKELWECKERL-SONNE

★★★★☆ 4.7 bei 55 Bewertungen



Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Danach in 14 Stücke zu je ca. 65 g aufteilen und diese zu runden Kugeln schleifen.
- 3** Rund um 1 Kugel die anderen kreisförmig anordnen. Anschließend mit Wasser besprühen und mit Saaten oder Körnern nach Wunsch bestreuen.
- 4** Danach bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Man kann die Weckerl auch super mit einem Stück Käse füllen. So erhält man einen köstlichen Käsekern.

## Zutaten

### FÜR CA. 14 WECKERL

#### TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Dinkelmehl 700
- 10 g Salz
- 50 g zimmerwarme Butter
- 20 g Germ

Saaten und Körner zum Bestreuen