DREIECKSWECKERL MIT KÜRBISKERNEN

4.9 bei 43 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Backmalz, Kürbiskerne, Germ und am Schluss noch die Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in 12 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und aus diesen runde Weckerl formen. Die Weckerl mit der Hand zu Dreiecken formen, mit Wasser besprühen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

3. Die Dreiecke am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
300 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Roggenvollkornmehl
100 g	Roggenmehl
20 g	zimmerwarme Butter
10 g	frische Germ
10 g	Backmalz
10 g	Salz
60 g	gehackte Kürbiskerne

ZUM BESTREUEN

gehackte Kürbiskerne