

EINFACHE KÖRNERWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 133 Bewertungen

Bäckerei
mit Christina



Meine Kinder lieben es, Weckerl frei nach ihren Wünschen zu gestalten und zu bestreuen. Dies funktioniert mit diesem Teig einfach perfekt – nebenbei sind die Vollkornweckerl auch noch sehr gesund und daher die ideale Jause für Schule & Kindergarten.

Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.
Anschließend Mehle, Salz, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 14 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und zu runden Weckerl formen. Die Weckerl mit Wasser besprühen und in der Körnermischung wälzen.
- 3** Die Weckerl am Backblech nochmals ca. 10-15 Minuten rasten lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 14 RUNDE WECKERL

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
400 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Weizenmehl 700
20 g	zimmerwarme Butter
10 g	frische Germ
10 g	Backmalz
10 g	Salz

ZUM WÄLZEN

Körnermischung nach Wunsch (z.B.
50 g Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Mohn)