EINFACHE KÖRNERWECKERL

4.9 bei 132 Bewertungen

1 h | Kleingebäck-Teig | Heißluft | 210 Grad | 20 min

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 1×1 (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

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