

FLOCKENWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 6 Bewertungen



Endlich mal wieder ein Weckerl Rezept für euch – und ein sehr

 gutes noch dazu. Diese Flockenweckerl sind genau genommen Haferflockenweckerl mit Buttermilch – ein sehr lockeres und g'schmackiges Gebäck.

Zubereitung

- 1** Als erstes die Haferflocken mit dem heißen Wasser übergießen und den Honig dazugeben. Das Ganze ein paar Minuten stehen lassen.
- 2** Danach das Mehl, den Germ, das Backmalz, die Butter, das Salz und das Wasser dazugeben – alles zu einem mittelfesten Germteig verarbeiten.
- 3** Den Germteig ca. 20 min gehen lassen und anschließend in Weckerl zu ca. 70 g aufteilen. Die Weckerl zu Kugeln schleifen und etwas flach drücken. Danach noch mit Wasser besprühen und mit Haferflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 18 min backen.



Die Weckerl schmecken hervorragend zu Frischkäse, mit Marmelade, aber auch zu pikanten Aufstrichen oder zur Jause zwischendurch.

Backen
mit
Christina



Zutaten

VORBEREITUNG

- 80 g feine Haferflocken
- 120 g heißes Wasser
- 0.5 EL Honig

TEIG

- 65 g Wasser
- 65 g Buttermilch
- 300 g Weizenmehl 700
- 5 g Germ (=1/4 Würfel)
- 10 g Backmalz
- 15 g zimmerwarme Butter
- 7 g Salz