

# FRÜHSTÜCKSWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 190 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



Heute noch Teig, ABER morgen Früh werden daraus herrliche, knusprige Frühstücksweckerl – und das ganz ohne frühes Aufstehen!

## Zubereitung

**1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem mittelfesten Teig kneten und diesen über Nacht im Kühlschrank in einer großen Schüssel zugedeckt rasten lassen.

**2** Den kalten Teig auf eine bemehlte Unterlage (am besten schon auf das mit Backpapier belegte Backblech) stürzen. Dann mit der Hand kreisförmig flach drücken und mit einem Pizzarad oder einer scharfen Teigkarte in 12 gleich große Dreiecke schneiden.



**3** Die Teile kreisförmig auflegen, mit etwas Wasser besprühen und mit ein wenig Roggenmehl besieben. Die Mitte der Weckerl mit einem scharfen Messer einschneiden.



## Zutaten

### FÜR 12 WECKERL

#### TEIG

200 g kaltes Wasser  
150 g Naturjoghurt  
500 g Weizenmehl 700  
10 g frische Germ  
10 g Salz  
10 g Backmalz

Roggenmehl zum Besieben

4

Die Frühstücksweckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.