

GEBÄCKTORTE

★★★★★ 4.9 bei 17 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Kleingebäck-
Teig



Heißluft



210 Grad



20 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Jetzt den Teig in 13 Stücke aufteilen und aus den Stücken 7 Sesamflesserl und 6 Knopfsemmerl formen. 1 fertig geflochtenes Flesserl der Länge nach einrollen. So entsteht der Knopf für die Mitte der Torte.
- 3** Die fertig geflochtenen Gebäckstücke mit Wasser besprühen und danach in Körner oder Saaten tauchen.
- 4** Dann die Flesserl und Knopfsemmerl rund um den geflochtenen Knopf – am besten direkt am Blech auf einem Backpapier – abwechselnd anordnen. Besonders schön sieht es aus, wenn sich hell und dunkel bestreute Gebäckstücke abwechseln.
- 5** Die Torte am Ende eventuell noch mit einem Backrahmen oder Tortenring umstellen (funktioniert aber auch ohne) und nochmals 15 Minuten rasten lassen.
- 6** Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 13 WECKERL

TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
100 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ

Körner und Saaten nach
Geschmack