GEBÄCKTORTE

4.9 bei 18 Bewertungen

1 h 30 min | Kleingebäck -Teig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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