HERZ-KORNWECKERL

4.9 bei 35 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | 30 min | Heißluft | 210 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig im Anschluss zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 gleich große Teile teilen. Nun die Teiglinge rund schleifen und etwas flach drücken. An einer Seite eine Spitze formen und gegenüberliegend mit dem Teigabstecher einschneiden um daraus ein Herz zu formen.

3. Nun die Weckerl mit Wasser besprühen und mit Körndl Mix bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 10 WECKERL

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
410 g	Weizenvollkornmehl
30 g	Sonnenblumenkerne
20 g	Sesam
20 g	Leinsamen
10 g	frische Germ
8 g	Salz
8 g	Backmalz

ZUM BESTREUEN

Körndl Mix