

KÖRNDLHERZ ZUM TEILEN

★★★★☆ 4.3 bei 4 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten. Den Teig im Anschluss zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 18 gleich große Teile teilen. Nun die Teiglinge rund schleifen, mit Wasser besprühen und in den Körndl Mix tunken. Die Kugeln etwas flach drücken und im Backrahmen anordnen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 HERZ Ø 28 CM

TEIG

470 g	lauwarmes Wasser
410 g	Weizenvollkornmehl
200 g	Weizenmehl 700
30 g	Sonnenblumenkerne
20 g	Sesam
20 g	Leinsamen
8 g	Salz
8 g	Backmalz
10 g	Germ

ZUM BESTREUEN

300 g	Körndl Mix
-------	------------