KÖRNERECKERL

4.9 bei 56 Bewertungen

1 h | Germteig | Heißluft | 230 Grad | 15 min

Hier hab ich genau das richtige Weckerlrezept für euch – zur Abwechslung mal mit verschiedenen Körnern, die ihr nach Lust und Laune auch austauschen könnt. So entsteht immer wieder ein anderer Geschmack: Ein Rezept, viele Möglichkeiten!

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Flocken und Körner, Salz, Backmalz, Honig, Öl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Anschließend den Teig in zwei Teile teilen, diese zu Rechtecken ausrollen und in Dreiecke schneiden. Die „Eckerl" mit Wasser besprühen und in ein Gemisch aus verschiedenen Körnern eintauchen.

3. Die Eckerl im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad mit viel Dampf für ca. 15-20 Minuten backen.

   Auskühlen lassen und genießen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Natürlich kann man aus dem Teig nicht nur Eckerl, sondern auch Stangerl formen.

Zutaten

TEIG

600 g	lauwarmes Wasser
300 g	Roggenmehl 960
600 g	Weizenmehl 700
40 g	Haferflocken
40 g	Sonnenblumenkerne
20 g	Sesam
20 g	Backmalz
18 g	Salz
20 g	Honig
20 g	Öl
21 g	frische Germ (=1/2 Würfel)