

KÖRNERECKERL

★★★★★ 4.9 bei 55 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 1x1 (<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.



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)