

KÖRNERECKERL

★★★★★ 5 bei 39 Bewertungen



Hier hab ich genau das richtige gute Weckerl für euch – zur Abwechslung mal mit verschiedenen Körnern, die ihr nach Lust und Laune auch austauschen könnt – und somit auch wieder gleich ein Gebäck mit einem etwas anderen Geschmack entsteht!

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig zubereiten und zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 2 Anschließend den Teig in zwei Teile teilen, diese ausrollen und in Dreiecke schneiden. Die „Eckerl“ mit Wasser besprühen und in ein Gemisch aus verschiedenen Körnern eintauchen.
- 3 Den Ofen auf 230 Grad vorheizen und die (W)Eckerl dann für 15 – 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und genießen!



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

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

600 g	Wasser
300 g	Roggenmehl
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
0.5 Stk.	Germ (=1/2 Würfel Germ)