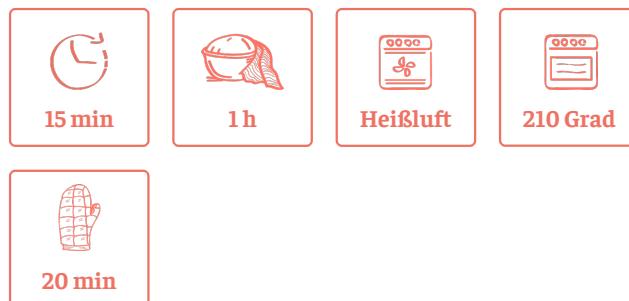


MOHNWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 13 Bewertungen

Bäckerei
mit Christina



Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig in 10 Stücke teilen und diese zu Kugeln schleifen. Den Mohn in eine Schüssel geben und vermischen.
- 3** Die Kugeln mit Wasser besprühen, in den Mohn tunken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kugeln 10 Minuten rasten lassen.
- 4** Den Spiraldrücker in etwas Mehl tauchen und fest in die Kugeln drücken.
- 5** Danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

10 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarmes Wasser
125 g	Topfen
350 g	Dinkelmehl 900
150 g	Dinkelvollkornmehl
10 g	Salz
20 g	Germ

ZUM BESTREUEN

Weiß- und Blaumohn