

# MOHNWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 15 Bewertungen

Backen  
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 Spiraldrucker 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