

MÜSLIWECKERL

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig zubereiten und diesen ca. 20-30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Danach die Weckerl je nach Wunsch ausformen, mit Wasser besprühen (eventuell bestreuen) und im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

TEIG

100 ml	Wasser
500 ml	Milch
400 g	Dinkelmehl
400 g	Weizenmehl 700
120 g	Dinkelkleie
100 g	Haferflocken
1 Stk.	Germ (=1 Würfel)
18 g	Salz
2 EL	Leinsamen
1 TL	Anis