

PRALINEN DER ETWAS ANDEREN ART

★★★★★ 5 bei 28 Bewertungen



Heute gib es mal ein wirkliches KLEINGebäck – nämlich Brotpralinen aus Germteig.

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)
zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Zucker, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Danach in 40 kleine Stücke teilen und jedes schön rund schleifen. Die Kugeln auf ein Backblech setzen, mit Wasser besprühen und je nach Lust und Laune in Mohn, Sesam, Sonnenblumen-, Kürbiskernen oder Leinsamen wälzen.
- 3** Anschließend bei 210 Grad ca. 12-15 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 40 PRALINEN

TEIG

- 100 g lauwarme Milch
- 200 g lauwarmes Wasser
- 400 g Weizenmehl 700
- 100 g Dinkelmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g frische Germ
- 30 g zimmerwarme Butter
- 5 g Zucker

verschiedene Saaten und Körner
zum Wälzen