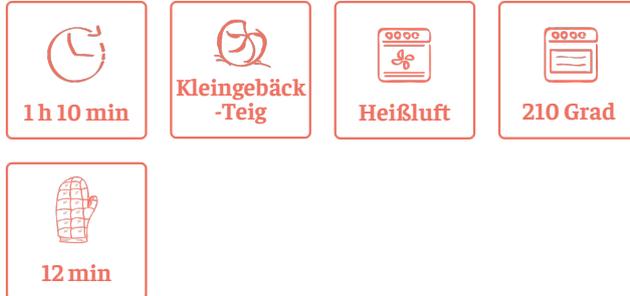


# PRALINEN DER ETWAS ANDEREN ART

★★★★★ 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