

PRALINEN DER ETWAS ANDEREN ART

★★★★★ 5 bei 20 Bewertungen



Heute gib es mal ein wirkliches KLEINGebäck – nämlich Pralinen aus einem Weckerlteig.

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, mittelfesten Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt für ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach in 40 kleine Stücke teilen und jedes schön rund schleifen. Die Kugel auf ein Backblech setzen, mit Wasser besprühen und je nach Lust in Mohn, Sesam, Sonnenblumenkernen 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	Germ
30 g	zimmerwarme Butter
5 g	Zucker