

# RUCKI-ZUCKI-WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 171 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



Diese Weckerl sind einfach unwiderstehlich gut und mindestens so schnell aufgegessen, wie sie gebacken wurden.

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Backmalz, Zucker und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 30 Stücke zu je ca. 55 g aufteilen und zu Kugeln formen.
- 3** Die Kugeln etwas flach drücken, dann mit Wasser besprühen und evtl. mit Roggenmehl bestaufen.
- 4** Dann nochmals 5 Minuten rasten lassen, bevor die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten gebacken werden.



## Zutaten

FÜR CA. 30 WECKERL

### TEIG

600 g	lauwarmes Wasser
750 g	Weizenmehl 700
250 g	Roggenmehl 960
20 g	Salz
20 g	Backmalz
10 g	Zucker
21 g	Germ (= 1/2 Würfel)

Roggenmehl zum Bestaufen