

# RUCKI-ZUCKI-WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 101 Bewertungen



Diese Weckerl sind einfach und ruck zuck gebacken – dazu schmecken sie natürlich auch noch gut, sodass sie genauso ruck zuck wieder aufgegessen sind

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen anschließend ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 30 Portionen aufteilen (ca. 55 g-Stücke) und zu Kugeln formen.
- 3 Die Kugeln etwas flach drücken, dann mit Wasser besprühen und evtl. mit Roggenmehl bestäuben.
- 4 Dann noch 5 Min rasten lassen, bevor die Weckerl bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gebacken werden.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 30 WECKERL

#### TEIG

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