WECKERL AM STIEL

5 bei 12 Bewertungen

1 h 10 min | Pikanter Germteig | Heißluft | 210 Grad | 14 min



Bild: Nadja Hudovernik

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/)) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, 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. Den Teig in 12 Stücke zu je 20 g aufteilen. Die Stücke anschließend zu kleinen Kugeln schleifen.

3. Jeweils 4 Kugeln auf einen Spieß stecken und mit Wasser besprühen. Die Kugeln unterschiedlich bestreuen.

4. Am Backblech nochmals für 10 Minuten rasten lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen

Zutaten

FÜR 12 WECKERL AM STIEL

TEIG

300 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
50 g	zimmerwarme Butter
10 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

Sonnenblumenkerne
Mohn
Sesam