



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 250 g Topfen
- 1 Stk. Ei
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 100 ml Buttermilch
- 3 EL Haferflocken

Mein persönlicher Tipp

Du kannst die Brote natürlich auch rund, oval, als Stangerl oder nach deinen eigenen Ideen formen. Auch beim Bestreuen kannst du nach Lust und Laune variieren, z.B. mit Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne, Käse usw.



Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Schnelle Topfen-Dinkel-Weckerl



Foto: LK OÖ - Nicht zur freien Verfügung

Zubereitung

- o Gleich zu Beginn schaltest du das Backrohr auf 200 °C ein.
- o Verknete alle Zutaten zu einem glatten Teig.
- o Nun teilst du den Teig in 8 gleich große Stücke (zu je 70 – 80 g). Aus den einzelnen Stücken formst du einen Strang (ca. 30 cm lang).
- o Aus diesem Strang formst du Weckerl.
- o Nun legst du die Weckerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nicht zu eng, denn der Teig geht beim Backen noch stark auf.
- o Zuletzt werden die Weckerl noch mit etwas Wasser bestrichen und mit Haferflocken bestreut.
- o Jetzt geht's ab ins vorgeheizte Backrohr. Nach einer Backzeit von ca. 20 Minuten sind die Weckerl fertig.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Kunterbunter Knödelspaß