

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

50 dag Vollkornmehl  
Vogelmiere  
0,25 l Buttermilch  
1 Pkg. Weinsteinbackpulver  
10 dag Butter  
0,5 TL Salz

**Mein persönlicher Tipp**

Die Vogelmiere ist ein üppig wachsendes Wildkraut und gedeiht fast das ganze Jahr über. Diese Weckerl sind mineralstoffreich und schmecken frisch am besten.:

**Caecilia Geißegger**

Referentin für Ernährung in Güssing

**Quellen:**

- Caecilia Geißegger:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Vogelmiere-Weckerl

**Zubereitung****... für 20 Weckerl**

- Mehl, Salz, Weinsteinbackpulver und zerkleinerte Butter in eine Schüssel geben.
- Ca. 2 Hand voll Vogelmiere waschen, in feine Streifen schneiden, mit Buttermilch pürieren und mit den anderen Zutaten zu einem Teig verkneten.
- Diesen Teig aufgehen lassen.
- Etwa 20 Weckerln formen, mit Messer kreuzweise einschneiden, bei 220 °C im vorgeheiztem Rohr 20 – 25 Minuten backen.