

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

Vogelmiere-Weckerl



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 20 Weckerl

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

Quellen:



Caecilia Geißegger:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

