



Benötigte Zutaten

Heringssalat

1 Glas	Rollmops
1	Apfel
1 Becher	Premium Sauerrahm
	frische Kräuter

Bierweckerl

500 g	Roggenmehl
2 TL	Salz
1 Pkg.	Backpulver
2 EL	Brotgewürz
	Leinsamen , Sonnenblumenkerne nach Geschmack
1/2 l	Bier

Heringssalat

mit Bierweckerl

Anleitung

Zubereitung Heringssalat:

1. Alle Zutaten klein schneiden und miteinander vermischen - ungefähr eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Zubereitung Bierweckerl:

2. Mehl, Backpulver, Salz, Gewürze, Leinsamen und Sonnenblumenkerne in eine Schüssel geben, Bier dazu leeren und mit dem Kochlöffel umrühren.
3. Der Teig wird sofort weiter verarbeitet.
4. Weckerl formen, auf ein Backblech geben, mit Ei und Wasser bestreichen. Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen/Löwenzahnverlag



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten