



Benötigte Zutaten

Buttermilchweckerl

500 g Dinkelvollkornmehl

2 TL Brotgewürz

2 EL Leinsamen

10 g Salz

20 g Germ

250 g **Premium Buttermilch**
(zimmerwarm)

110 g **Premium Alpenmilch**
(lauwarm)

Kürbiskern-Aufstrich

50 g Butter zimmerwarm

1 Dotter

250 g **Premium Topfen**

3 EL Kürbiskernöl

60 g Kürbiskerne gehackt

Salz, Pfeffer

Buttermilchweckerl mit Kürbiskernaufstrich

Immer ein Genuss

Anleitung

Zubereitung Buttermilchweckerl

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten, diesen 15 min rasten lassen.

Den Teig in 12 Stücke teilen und die Stücke zu runden Weckerl formen. Gut mit Wasser besprühen und mit Einem Gemisch aus Sesam, Mohn und Leinsamen bestreuen. Nochmal kurz gehen lassen.

Bei 210 Grad im vorgeheizten Backrohr mit viel Dampf ca 15 min backen.

Zubereitung Kürbiskernaufstrich

Die Butter mit dem Dotter und dem Topfen gut vermischen. Danach langsam das Kürbiskernöl einfließen lassen und dabei kräftig weitermischen. Am Ende noch die gehackten Kürbiskerne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ein Rezept von
Christina Bauer