



Joghurt Weckerl mit Topfen-Gemüseaufstrich

Einfach köstlich!

Anleitung

Zubereitung Weckerl

1. Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen.
2. Butter, Ei und Joghurt dazugeben und alles gut miteinander verkneten.
3. Den Teig für 20 Minuten bei 40 °C im Ofen gehen lassen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in acht bis zehn gleich große Portionen teilen und zu runden Teiglingen formen oder ausrollen und in die gewünschte Weckerl-Form bringen.
5. Die Weckerl auf einem mit Backpapier belegtem Blech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für rund 20 Minuten backen

Zubereitung Topfen-Gemüseaufstrich

6. Die Karotten und Gurken schälen.
7. Die Radieschen waschen, das Gemüse fein hacken.
8. Mit dem Topfen, dem Sauerrahm und dem Naturjoghurt vermischen.
9. Petersilie waschen, fein hacken und unterheben.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Joghurt**-Weckerl gemeinsam mit dem Topfen-Gemüseaufstrich servieren.

Benötigte Zutaten

Joghurt-Weckerl

340 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
1 EL	Zucker
1/2 TL	Salz
50 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
1	Ei (Größe L)
220 g	Premium Naturjoghurt
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

Topfen-Gemüseaufstrich

1	Karotte (groß)
1/2	Gurke
4	Radieschen
200 g	Premium Topfen
50 g	Premium Sauerrahm
100 g	Premium Naturjoghurt
1/4 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)