



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
1	Ei
80 ml	Premium Alpenmilch
3 EL	Olivenöl
250 g	Dinkelmehl oder Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
1 TL	Salz
2 TL	Brotgewürz
2 - 3 EL	Körner nach Geschmack

Topfen-Kornweckerl mit rustikalem Brotgewürz

Anleitung

1. Topfen, Ei, Milch und Olivenöl in einer Schüssel glatt verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Brotgewürz unterrühren, anschließend die Körner einarbeiten.
3. Aus dem weichen Teig mit bemehlten Händen Weckerl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten goldbraun backen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at