

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

Topfenweckerl mit Körnern und rustikalem Brotgewürz: Ein schnelles Kornweckerl Rezept, das ganz ohne Hefe auskommt. Der Topfen macht den Teig saftig und locker, während Backpulver als Triebmittel die lange Gehzeit überflüssig macht. Mit Dinkelmehl, Sonnenblumenkernen und Leinsamen gebacken, sind diese Topfen Weckerl schnell fertig. Ob zum Frühstück, zur Jause oder als Beilage: Kornweckerl gehören zu den beliebtesten Gebäcken der österreichischen Küche.

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.

Tipps:

Topfen Weckerl mit Backpulver: Warum es so schnell geht
Klassische Weckerl mit Hefe brauchen mindestens eine Stunde Gehzeit. Topfen Weckerl mit Backpulver lassen sich dagegen sofort formen und backen, sobald der Teig verrührt ist. Der Topfen übernimmt dabei eine doppelte Rolle: Er bringt Feuchtigkeit in den Teig und sorgt durch seine leichte Säure dafür, dass das Backpulver optimal reagiert. Der Teig sollte nur kurz verarbeitet werden. Zu langes Kneten macht die Topfenweckerl eher fest statt locker.

Weckerl formen: So gelingen gleichmäßige Stücke
Der Teig ist weich und klebt leicht an den Händen. Am besten die Hände und die Arbeitsfläche gut bemehlen, bevor es ans Formen geht. Für gleichmäßige Kornweckerl den Teig zunächst zu einer Rolle formen und diese in acht gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel rollen und leicht flach drücken. Wer die Oberfläche vor dem Backen mit etwas Milch bestreicht und Körner aufstreut, bekommt eine besonders schöne, knusprige Kruste.

Topfen Vollkornweckerl: Die Vollkorn-Variante
Wer es noch körniger und ballaststoffreicher mag, ersetzt das Dinkelmehl teilweise oder ganz durch Dinkelvollkornmehl. Für Topfen Vollkornweckerl empfiehlt es sich, etwa 20 bis 30 ml mehr Milch zuzugeben, da Vollkornmehl mehr Flüssigkeit aufnimmt als helles Mehl. Das Brotgewürz passt zur kräftigen Vollkornnote besonders gut. Auch Haferflocken lassen sich als Zutat unter den Teig mischen oder als Topping auf die Weckerl geben.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at