

Benötigte Zutaten

Jogurt-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 Naturjogurt
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

Topfen-Gemüseaufstrich

1	Karotte (groß)
1/2	Gurke
4 – 6	Radieschen
200 g	Premium Topfen
50 g	Premium Sauerrahm
100 g	Premium Naturjogurt
1/4 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer

Jogurt Weckerl mit Topfen-Gemüseaufstrich

Flaumig, saftig und mit wenigen Zutaten schnell gemacht: Joghurt Weckerl gehören zu den beliebtesten Rezepten der österreichischen Alltagsküche. Der Naturjoghurt im Teig sorgt dafür, dass die Weckerl besonders locker werden und auch am nächsten Tag noch frisch schmecken. Dazu gibt es einen cremigen Topfen-Gemüseaufstrich mit Karotte, Gurke und Radieschen. Der Aufstrich ist in wenigen Minuten angerührt und lässt sich je nach Saison mit unterschiedlichem Gemüse zubereiten. Ein Weckerl Rezept, das sowohl zum Frühstück als auch für die Jause bestens geeignet ist.

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.

Tipps:

Was macht den Teig so besonders?
Joghurt Weckerl werden ohne Hefe zubereitet. Das Backpulver übernimmt als Triebmittel die Aufgabe, den Teig aufgehen zu lassen. Dadurch entfällt die lange Gehzeit, die bei klassischen Hefeweckerln notwendig ist. Der Naturjoghurt bringt eine leichte Säure in den Teig und sorgt gleichzeitig für eine saftige Krume. Wer die Weckerl noch flaumiger möchte, kann einen Teil des Mehls durch Dinkelmehl ersetzen.

Aufstrich Varianten und Alternativen
Statt Topfen-Gemüseaufstrich lässt sich zu den Weckerln auch eine Gemüsemayonnaise reichen. Dafür geröstete Paprika, Zucchini oder Aubergine fein pürieren und mit etwas Mayonnaise, Joghurt und Kräutern verrühren. Die Gemüsemayonnaise eignet sich besonders gut für Grillabende oder als Dip zu kalten Platten. Für eine gehaltvollere Füllung der Weckerl mit Topfen funktioniert auch eine Mischung aus Topfen, gerösteten Walnüssen und Honig als süße Variante.

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



Ein Rezept von
cookingcatrin.at