



## Jogurt 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

#### Jogurt-Weckerl

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

#### Topfen-Gemüseaufstrich

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

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)