



Benötigte Zutaten

500 g	Dinkelvollkornmehl
20 g	Germ
1 TL	Salz
100 g	Topfen
250 ml	Milch
50 g	Butter

Topfenweckerl

Schnell und einfach zubereitet

Anleitung

Das Mehl in eine große Schüssel geben, den Germ dazu bröseln, salzen und Topfen dazu geben. Die Milch erwärmen, Butter darin schmelzen. Das Flüssigkeitsgemenge überkühlen lassen und zum Mehl geben. Den Teig gut abschlagen und in einer Schüssel zugedeckt rasten lassen. Einen Laib formen und nochmal kurz rasten lassen. Danach auf ein Blech stürzen oder Kleingebäck formen und backen.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten