

BUTTERMILCH-ECKERL

★★★★★ 4.9 bei 84 Bewertungen

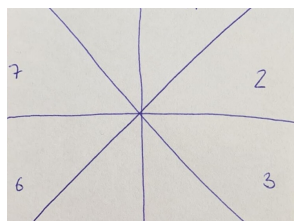
Backen
mit
Christina



Diese Eckerl sind so schnell gebacken – und das Beste daran ist, dass sie auch wirklich gut schmecken!

Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.
Anschließend die Mehle, Salz, Backmalz und Germ
dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten
und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 2 Teile teilen und diese jeweils zu einem
Rechteck ausrollen (1,5 cm hoch). Das Rechteck erst in 4,
dann in 8 Eckerl teilen.



- 3 Die Eckerl nochmal 10 Minuten rasten lassen, mit Wasser
besprühen und mit Roggenmehl bestäuben.
- 4 Nach Wunsch jedes Weckerl in der Mitte einschneiden.
Dann sofort bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen ca.
15–20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 16 WECKERL

TEIG

400 g	lauwarmes Wasser
	zimmerwarme
220 g	Buttermilch
500 g	Weizenmehl 700
300 g	Roggenmehl 960
200 g	Weizenbrotmehl 1600
20 g	Salz
20 g	Backmalz
21 g	Germ (=1/2 Würfel)