

DREIECKSWECKERL MIT KÜRBISKERNEN

★★★★★ 4.9 bei 31 Bewertungen



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, Kürbiskerne, Germ und am Schluss noch die Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 12 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und aus diesen runde Weckerl formen. Die Weckerl mit der Hand zu Dreiecken formen, mit Wasser besprühen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.
- 3** Die Dreiecke am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

- 350 g lauwarmes Wasser
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Roggenmehl
- 20 g zimmerwarme Butter
- 10 g frische Germ
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz
- 60 g gehackte Kürbiskerne

ZUM BESTREUEN

- gehackte Kürbiskerne