

FLOCKENWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 8 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Endlich mal wieder ein Weckerl-Rezept für euch – und ein sehr gutes noch dazu. Diese Flockenweckerl sind genau genommen Haferflockenweckerl mit Buttermilch – ein sehr lockeres und g'schmackiges Gebäck.

Zubereitung

- 1 Als erstes in einer Rührschüssel die Haferflocken mit dem heißen Wasser übergießen und den Honig dazugeben. Das Ganze ein paar Minuten stehen und aufquellen lassen.
- 2 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) dann Wasser, Buttermilch, Mehl, Salz, Backmalz, Germ und Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 3 Den Teig in Weckerl zu je ca. 70 g aufteilen. Die Weckerl zu Kugeln schleifen und etwas flach drücken. Danach noch mit Wasser besprühen und mit Haferflocken bestreuen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 10 WECKERL

TEIG

120 g	heißes Wasser
65 g	lauwarmes Wasser
65 g	zimmerwarme Buttermilch
300 g	Weizenmehl 700
5 g	Germ
10 g	Backmalz
15 g	zimmerwarme Butter
7 g	Salz
80 g	feine Haferflocken
0.5 EL	Honig

Haferflocken zum Bestreuen