# Bärlauch-Topfen-Weckerl

Das Rezept für die selbst gebackenen Bärlauch-Topfen-Weckerl ist einfach in der Zubereitung. Die aromatischen Brötchen mit Dinkelmehl schmecken zur jeder Tageszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 g | Dinkelmehl (glatt) |
| 50 g | Dinkelvollkornmehl |
| 2 Packungen | Weinsteinbackpulver |
| 500 g | Magertopfen (Magerquark) |
| 2 Stk. | Eier |
| 2 TL | Salz |
| 5 EL | Bärlauch |
| Nach Belieben | Sonnenblumenkerne (oder Sesam, Leinsamen, etc.) |

## Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Topfen-Weckerl** die Bärlauch-Blätter waschen und trocken tupfen und klein zerschneiden. Das Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Weinsteinbackpulver, Magertopfen, Eier, Salz und Bärlauch in Rührschüssel vermengen und zu einem Teig verkneten.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte in 16 kleine Teiglinge teilen und mit der Hand Weckerl formen. Nach Belieben mit Sonnenblumenkerne oder andere Samen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen zirka 15-20 Minuten goldbraun backen.

## Tipp