

# Dinkelweckerln ohne Germ

Warum sollte man Weckerl kaufen, wenn man ganz einfach Dinkelweckerln ohne Germ selber machen kann? Das Rezept hierfür ist ganz einfach und schnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| 500 g     | Dinkelmehl             |
| 1 Packung | Backpulver             |
| 2 TL      | Salz                   |
| 4 TL      | Brotgewürz             |
| 410 g     | <a href="#">Topfen</a> |
| 130 ml    | Milch                  |
| 1 EL      | Sonnenblumenöl         |

## Zubereitung

1. Für die Dinkelweckerln ohne Germ den Backofen auf 175°C vorheizen. Das Dinkelmehl mit dem Backpulver vermischen. Mit dem Salz und Brotgewürz verrühren und dann den Topfen, die Milch und das Öl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und diesen in gleich große Stücke teilen.
2. Aus jedem Teigling ein rundes oder längliches Weckerl formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Weckerl darauf setzen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Die Dinkelweckerln ohne Germ schmecken mit süßen und pikanten Aufstrichen.