

# Dinkelweckerl



Geräte: Küchenwaage, Rührschüssel, Mixer mit Knethaken, Messbecher, Pinsel, Teelöffel

Vorarbeiten: Backblech mit Backpapier auslegen

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
60 dag Mehl (Dinkel und Weizenmehl) 1 Pkg. Trockengeram 1 TL Salz 1 TL Brotgewürz	in einer Rührschüssel verrühren
3/8 l lauwarmes Wasser EL zerlassene Butter	zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Mixer abschlagen
	Teig an einem warmen Ort lassen und Gebäck formen
	Backblech mit Backpapier auslegen, Gebäckstücke auflegen und mit Wasser bestreichen, bei 180 °C ca. 15 - 20 Min. backen