



Joghurt-Mohnweckerl

Zutaten (für ca. 10-12 Stk.)

- 350 g Vollkornmehl
- ½ Würfel Germ
- 2 EL lauwarmes Wasser
- 250 g Naturjoghurt
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Brotgewürz



Zubereitung

Germ in lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben

Alle weiteren Zutaten dazugeben

Zu einem halbfesten Teig verkneten

An einem warmen Ort bis zur doppelten Menge gehen lassen.

Den Teig in gleich schwere Mengen teilen (ca. 50 g/Weckerl), runde Weckerl schleifen, mit Wasser bepinseln oder besprühen und eine Seite in Mohn wenden, Am Backblech nochmal ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit Wasser nochmals besprühen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Evtl eine Schüssel mit Wasser zum Backen ins Rohr stellen.

Tipp: Die Weckerl eignen sich gut für eine Jause oder auch als gesunde Alternative für Burgerweckerl.