



500g Dinkelmehl
1 EL Salz
1 Pkg. Trockengerst
50 g Leinsamen
50 g
Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne
1 EL Kümmel
250 ml Wasser
eine Handvoll
Haferflocken zum
Drüberstreuen

Ruck-Zuck-Dinkelweckerl

1. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen. Nach und nach Wasser zugeben. Solange kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte der Teig zu feucht sein, noch ein wenig Mehl hinzunehmen.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt für ca. 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backofen auf 210° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig durchkneten und ca. 9 runde Weckerl daraus formen.
4. Die Weckerl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, leicht flach drücken und mit einem Messer ein Muster einschneiden (muss nicht sein). Mit Wasser bepinseln und mit etwas Mehl und Haferflocken bestreuen.
5. Die Weckerl noch ein paar Minuten rasten lassen und anschließend für ca. 18 Minuten im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene goldbraun backen.