

Topfen – Vollkornweckerl

Zutaten:

Für ca. 8 Stk.:

250 g Ur-Korn Mehl (fein gemahlen), 250 g Topfen, 1 Pkg. Backpulver, 1 gehäufter TL Salz, 1Ei, evtl. etwas Wasser oder Milch
verschiedene Körner (Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen,..)
zum Bestreuen

Zubereitung:

Ei mit Topfen verrühren. Backpulver, Salz und Mehl dazugeben und glatt rühren.
Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser oder Milch dazu geben.
Kleine Weckerl formen mit Wasser bepinseln und mit verschiedenen Körnern bestreuen. Die Weckerl auf ein vorbereitetes Backblech legen und in das kalte Backrohr schieben. Bei 190°C (Heißluft) etwa 20 Minuten backen.

Tipp: Ein bunter Erdäpfelkäse schmeckt sehr gut dazu!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!