

## Geburtstags – Weckerl

### Zutaten Teig:

500 g Weizenmehl (Type 700), 10 g Salz, 10 g Backmalz, 20 g weiche Butter, 10 g frische Germ, ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Milch zum Bestreichen, Mohn, Sonnenblumenkerne, gehackte Kürbiskerne, Sesam, geriebener Käse,... zum Bestreuen

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten und zugedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig in etwa 10 Stücke aufteilen, zu runden Kugeln schleifen und wieder zugedeckt 5-10 Minuten rasten lassen.

Aus den Kugeln eine Rolle formen und die gewünschte Geburtstagszahl oder Weckerl und Stangerl formen.

Auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit verschiedenen Körnern nach Belieben bestreuen.

Bei 200 °C (Ober.- Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!