

Kernige Haferflockenweckle

Zutaten:

- 620g Weizen- (405/550) oder Dinkelmehl
- 1 Päckle Hefe
- 2 1/2 TL Salz
- 550 ml warmes Wasser
- 20 g Leinsamen
- 20g Sesam
- 20g Kürbiskerne
- 50g kernige Haferflocken
- 50g Roggenmehl
- ca. 50g zarte Haferflocken
- etwas Wasser

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis zum Roggenmehl kommen in eine Teigschüssel und werden am besten mit einer Küchenmaschine und Knethaken in 2-3 Minuten zu einem Teig verarbeitet. Der Teig darf noch etwas klebrig sein. Sollte er zu sehr kleben, etwas Mehl dazugeben.
2. Der Teig muss nun ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen. (z.B. im Bad)
3. Der Teig hat nun über die doppelte Größe erreicht. Wenn ihr gleichmäßig schöne Weckle machen wollt, dann wiegt ihr nun einen (oder auch alle) Teigling(e) mit ca. 80g ab. Aus dem Teig ergeben sich ca.15 Weckle. Diese formt ihr zu schönen Kugeln, die ihr etwas platt drücken könnt.
4. Der Ofen kann nun auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizt werden.
5. Stellt euch nun zwei kleine Schüsseln bereit: Eine mit etwas Wasser und eine mit den zarten Haferflocken.
6. Die Teiglinge taucht ihr nun erst in das Wasser und dann wälzt ihr sie in den Haferflocken und setzt sie auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech.
7. Mit einer Küchenschere schneidet ihr jedes Weckle einmal ein und lasst sie noch 5 Minuten gehen, bevor sie auf die zweite Schiene von unten in den Ofen wandern.
8. Nach 25 Minuten könnt ihr die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und die Weckle noch 5 weitere Minuten backen. Fertig!

Viel Freude beim Backen und Essen, Fräulein Kuchenzauber <3

