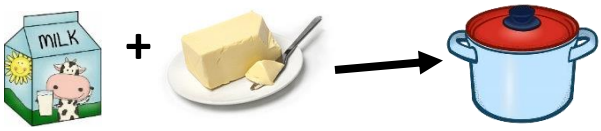
Vollkornweckerl mit Sesam

Zutaten:

25 dag Weizenvollkornmehl
25 dag Mehl
1 Pkg Trockengerm
1 TL Salz
1 TL Brotgewürz
3/8 l Milch
4 dag Butter
1 Ei zum Bestreichen
Sesam zum Bestreuen
Backpapier

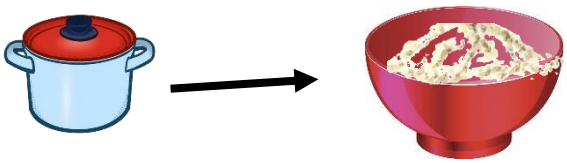
Zubereitung:

- Milch und Butter im Kochtopf erwärmen

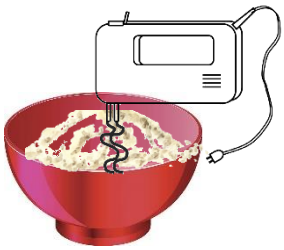


- Mehl, Vollkornmehl, Brotgewürz, Salz und Germ in eine Schüssel geben

- Lauwarme Milch mit Butter dazugeben



- Alle Zutaten mit dem Mixer so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und samtig weich ist

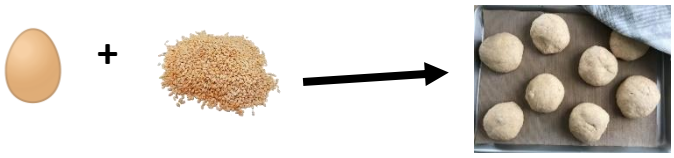


- Schüssel zudecken und an einem warmen Ort stellen, bis er doppelt so hoch ist

- Backrohr auf 200° C vorheizen

- Den Teig in kleine Stücke teilen und Weckerl formen und auf das Backpapier legen

- Weckerl mit Ei bestreichen und Sesam bestreuen



- Ca. 20 Minuten im Backrohr backen
  Mit Butter und Honig schmecken sie traumhaft gut!