

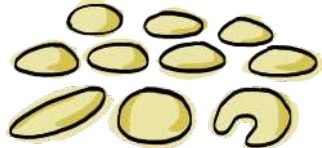


KRÄUTERWECKERL





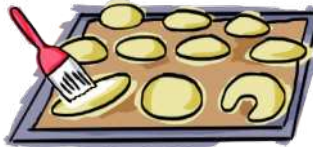
1. Weizenmehl, Backpulver und Kräuter gut vermischen



4. Den Teig in gleich große Stücke teilen und verschiedenste Weckerl formen



2. Eier, Topfen, Milch und Öl gut verrühren



5. Weckerl auf das Backpapier legen und mit etwas Milch bestreichen



3. Beides zusammengeben und gut durchkneten



6. Danach mit dem Backblech bei 175 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen

Tipp: Die Weckerl kannst du mit Sesam oder Leinsamen bestreuen oder ein Muster hineindrücken!



Für 6-9 Weckerl: 9 EL Milch, 400 g Weizenmehl oder Einkornmehl, 5 EL Sonnenblumenöl, 1 Pkg Backpulver, 1 TL Salz, 2 Eier, 200 g Topfen, 50 g Heidenmehl, Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Minze ...