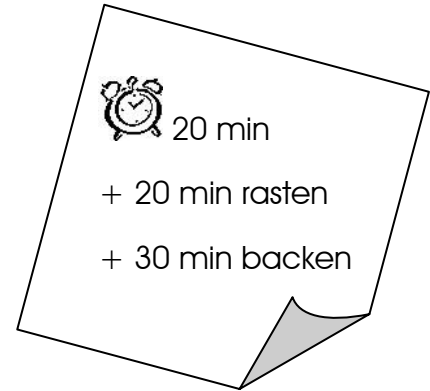


# Sonnenblumenweckerl

## Zutaten

30 dag	Roggenmehl
30 dag	Weizenmehl
1 TL	Salz
1 Würfel	Germ
2 EL	Brotgewürz
½ Liter	Buttermilch



## Vorbereitung

Zutaten und Geräte vorbereiten. **Rohr vorheizen.**

## Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Germ Buttermilch	Germ in der Buttermilch auflösen	Schüssel, EL
restliche Zutaten	in eine große Schüssel vermischen	Plastikschüssel
Buttermilch- Germ- Mischung	zur Mehlmischung geben und kneten	Kochlöffel
Teig	rasten lassen	Ruhe!!!
	Weckerl formen	
	mit Wasser bestreichen	Pinsel
Sonnenblumenkerne	bestreuen oder „tunken“*	wenig!
	bei 200° ca. 30 Minuten backen	(Heißluft)

### Tipp:



Versuche dich auch an schwierigeren Weckerlformen (z.B. Flessertl).