

# Buttermilch-Weckerl

## Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 1/2 Würfel Germ
- 1 TL Zucker
- 375 ml Buttermilch

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten. 1/2 Std. rasten lassen. Dann Kugeln schleifen, mit Wasser besprühen und in einer Mohn-Sesam-Mischung wälzen.

Bei Heißluft 200° C, ca. 20 Minuten backen.

