

## Weckerl ohne Hefe

Wenn's mal zackig gehen muss...  
Dinkelvollkornweckerl  
(Ohne Hefe, ohne Weizen)

**Zutaten:** reicht für ca. 8 Weckerl

250 g Dinkelvollkornmehl

250 g Topfen

1 Ei

1 Pkg. Backpulver

1/2 TL Salz

1 TL Brotgewürz

ca. 90-100 ml Buttermilch

### **Zubereitung:**

Rohr vorheizen. Alles zusammenmischen. Wenn der Teig zu weich ist, noch ein bisschen Mehl dazugeben. Kugeln oder Stangerl formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Wasser bepinseln. Mit Haferflocken, Käse oder Speck bestreuen.

180°Grad, Heißluft, 20 min. backen.

(Teig muss nicht gehen, da er mit Backpulver aufgeht.)

