

Buttermilchweckerl

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.

Kugeln schleifen, mit Wasser besprühen und in einer Mohn-Sesam-Mischung wälzen.

Heißluft, 200° Grad, ca. 20 min.

