



## Roggen-Weizen Kürbiskernweckerl

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Händen immer zur Mitte gerichtet kräftig durchkneten. Nachdem der Teig eine homogene Masse geworden ist, die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig mind. 10 Minuten kräftig weiter kneten. Den Teig ca. 30 Minuten lang ruhen lassen, der Teig sollte in dieser Zeit sein Volumen um mind. 30% vergrößern. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit feuchten Händen zu kleinen Weckerln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Weckerln mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen, wenn diese feucht sind haften die Kerne besser. Ca. 30 Minuten fertig backen!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Elfriede Budiscek.**

### Zutaten

200 gr Weizenmehl
250 gr Roggenmehl
1/2 Packung frischen Germ
2 TL Salz
300 ml lauwarmes (!) Wasser