



Müsliweckerl

Zutaten

- 200 g Weizen-Vollmehl
- 200 g Weizenmehl 700
- 100 g Haferflocken
- 100 g gehackte Nüsse
- 20 g Germ (Hefe)
- 50 g Rosinen
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 1/2 Liter Milch

Mehl und Haferflocken mit einem Teil der Milch vermischen und ca. 1 Stunde quellen lassen.

Germ in Milch auflösen, mit den übrigen Zutaten und dem gequollenem Teig gut abschlagen und zu doppelter Höhe aufgehen lassen. Kleine Weckerl formen und am Blech nochmals aufgehen lassen. Die Weckerl mit einer Gabel einstechen, mit Wasser bepinseln und bei 200° C ca. 25 Minuten backen.

