



## **Flotte Flockenweckerl**

### **Zutaten (für ca. 14-16 Weckerl)**

250 g Topfen mager

2 Eier

100 g Milch

300 g Dinkelmehl

100 g Dinkelvollkornmehl

80 g Dinkelflocken (Alternativ: Haferflocken)

1 Pkg. Backpulver (á 14 g)

1 TL Salz

Evtl. 10 g Backmalz

### **Zubereitung**

#### **Backofen nicht vorheizen!**

Den Topfen, Milch und die Eier in einer Schüssel verrühren. Alle anderen Zutaten miteinander vermischen und zu der Topfenmasse geben.

Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 16 kleine Brötchen formen und fertige Weckerl auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Wer möchte kann mit der Teigkarte noch ein Kreuz fest in den Teig drücken.

Die geformten Weckerl mit Milch oder Wasser bestreichen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft (Schüssel mit Wasser in den Backofen geben) für ca. 25 Minuten backen.