



Leinsamenweckerl

Du brauchst: (für 16 Stück)

- ✓ 500g Mehl, glatt
- ✓ 4 EL Leinsamen
- ✓ 2 TL Salz
- ✓ 1 Ei
- ✓ 2 EL weiche Butter
- ✓ 1 Pkg. Trockenhefe
- ✓ Wasser nach Bedarf

Tipps und Tricks:



Gib eine Prise Zucker in den Teig, damit dieser besser aufgeht.

*Zeitaufwand: 35 Minuten
(ohne Geh- und Backzeit)*

Kosten: € 2,00

Zubereitung:

Weiche den Leinsamen zuerst in ca. 5 EL warmem Wasser ein, bis die Samen aufgequollen sind. Mische in der Zwischenzeit das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe. Schlage das Ei hinein, gib die Butter und den gequollenen Leinsamen hinzu und mische nach und nach noch etwas Wasser unter. Verknete die Zutaten solange zu einem kompakten Teig, bis er nicht mehr klebt und seidig glänzt.

Der Teig muss jetzt an einem warmen Ort ca. 30-45 min. gehen. Teile den Teig in 15-20 gleich große Stücke und forme diese beliebig. Bestreiche die Weckerl noch mit einem verquirlten Ei und streue ein paar Leinsamen darauf. Bei 210°C werden sie ca. 15 min. goldbraun gebacken.

