



Rezept Christian Öfner

Steirerkraft Kürbiskernölweckerl

500 g Weizenmehl Universal Type 480

10 g Salz

20 g Butter

20 g Steirerkraft Kürbiskernöl

7 g Trockengerm oder 15 g frische Germ

120 g Malzbier

165 g Wasser

50 g Steirerkraft Kürbiskerne zum Bestreuen

Kneten Sie aus allen Zutaten einen eher weichen Teig (etwa 8 Minuten kneten). Danach 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teigstücke zu je 80 g auswiegen, rundformen (schleifen) und mit ganzen Kürbiskernen bestreuen. Die Weckerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und zugedeckt nochmals gut gehen lassen. Anschließend mit viel Dampf bei 210 °C Heißluft ca. 16 Minuten backen! Gutes Gelingen!

Steirerkraft Mühlenladen, Wollsdorf 75, A-8181 St. Ruprecht/Raab
Tel. +43 3178 2525-11, Fax DW 13, muehlenladen@steirerkraft.com

Steirer Kraft
steirerkraft.com