

Rosinenweckerl mit Haferflocken

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

450 ML	Milch
130 G	Haferflocken
120 G	Vollkornmehl
400 G	Mehl
2 TL	Salz
0,5 WÜRFEL	frischen Germ
50 G	Zucker
50 G	Butter
200 G	Rosinen

Zubereitung

1. Die Hälfte der Milch aufkochen und über die Haferflocken gießen.
Ein paar Minuten quellen lassen.
2. Die restliche (kalte) Milch und alle weiteren Zutaten dazugeben
und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Ca. eine Stunde gehen lassen.
4. In 16 Teile teilen, aufschleifen und zu Weckerln formen.
5. Noch etwa 15 Minuten gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° ca. 20 Minuten backen.