

Bierweckerl



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Teelöffel
Roggenmehl	½ kg
Bier	½ Liter
Backpulver	1 Pkg.
Kreuzkümmel	1 Teelöffel

Zubereitung:

Zuerst das Rohr auf 180°C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
Dann alle Zutaten zu einem Teig verkneten (Knethaken).
TIPP: Statt des Kümmels kann auch Brotgewürz verwendet werden.

Den Teig mit einem (nassen) Löffel zu Weckerl portionieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Die Bierweckerl bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten lang backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-979-Bierweckerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at