Buttermilchweckerl mit Kürbiskernaufstrich

Immer ein Genuss

Anleitung

Zubereitung Buttermilchweckerl

1. Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten, diesen 15 min rasten lassen.

2. Den Teig in 12 Stücke teilen und die Stücke zu runden Weckerl formen.

3. Gut mit Wasser besprühen und mit Einem Gemisch aus Sesam, Mohn und Leinsamen bestreuen. Nochmal kurz gehen lassen.

4. Bei 210 Grad im vorgeheizten Backrohr mit viel Dampf ca 15 min backen.

Zubereitung Kürbiskernaufstrich

5. Die Butter mit dem Dotter und dem Topfen gut vermixen.

6. Danach langsam das Kürbiskernöl einfließen lassen und dabei kräftig weitermixen.

7. Am Ende noch die gehackten Kürbiskerne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Benötigte Zutaten

Buttermilchweckerl

500 g	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Brotgewürz
2 EL	Leinsamen
10 g	Salz
20 g	Germ
250 g	Premium Buttermilch (zimmerwarm)
110 g	Premium Alpenmilch (lauwarm)

Kürbiskern-Aufstrich

50 g	Premium Teebutter zimmerwarm
1	Dotter
250 g	Premium Topfen
3 EL	Kürbiskernöl
60 g	Kürbiskerne gehackt
	Salz, Pfeffer