

KÜRBIS-SPECKWECKERL

ZUTATEN für 12-14 STÜCK

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Roggenmehl
- 1 TL Salz + 1TL Kräutersalz
- 1 EL Brotgewürz
- 1 P. Trockenhefe
- 150 g Kürbispüree (gebackener oder gedünsteter Kürbis ohne Schale)
- 200 ml Joghurt
- 100 ml Wasser, lauwarm
- ♥
- 75-100 g Speckwürfel*

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180° C vorheizen.
- Mehl, Salz, Brotgewürz und Trockenhefe vermischen. Kürbispüree, Joghurt und Wasser dazugeben. Mit dem Mixer verrühren. Der Teig sollte sich gerade noch leicht verrühren lassen und nicht zu trocken sein. Speckwürfeln untermengen.
- Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Teighäufchen aufs Blech setzen und zugedeckt ca. 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Weckerl je nach Größe 20-25 Minuten backen.

TIPP

* Die Speckwürfel können auch ersatzlos gestrichen oder durch 3 EL Kürbiskerne ersetzt werden.

