

Brotweckerl mit Käferbohnen

Zutaten:

- 400g Roggenmehl
- 200 g Weizenmehl
- 1 Würfel Germ
- 1 Ei Salz
- 1 TI Bohnengewürz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 gekochte Käferbohnen pro Wecker

Zubereitung:

- Vermische zuerst Mehl, Germ, Salz und Bohnengewürz miteinander.
- Gib anschließend das Wasser hinzu und verknete es nochmal gut, wenn der Teig zu flüssig ist, gib noch etwas Mehl hinzu.
- Teile den fertigen Teig in kleine Stücke und fülle zwei Käferbohnen hinein. Nun formst du eine Kugel.
- Lege die fertigen Stücke auf ein Backblech, lass sie mindestens 30 min. aufgehen und backe sie für 20 min. bei 190°C.

Guten Appetit wünscht Jella Baumgartner!

