

Diener

Die Küche

## Dinkel-Karotten-Weckerl

<https://www.diener.cc/rezepte/dinkel-karotten-weckerl/>

### Zutaten:

1000 g Dinkelvollmehl  
1 Würfel Germ  
50 g Butter  
150 g ger. Karotten  
2 geh.TL Salz  
1 Ei  
½ l Buttermilch, ev. etwas Wasser  
1 EL Honig  
Ei zum Bestreichen  
ev. Sesam zum Bestreuen

### Zubereitung:

Karotten fein raspeln und mit den restlichen Zutaten einen Germteig bereiten und kurz aufgehen lassen. Nach dem Aufgehen 50 – 60 g Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Nach dem Entspannen ausformen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Nochmals aufgehen lassen.

### Backen:

210°C ca. 15 Minuten backen.

---

#### Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: [office@diener.cc](mailto:office@diener.cc)