

Diener

Die Küche

## Mohnweckerl

<https://www.diener.cc/rezepte/mohnweckerl/>

### Zutaten:

500 g Weizenmehl glatt Type 700  
40 g Zucker  
1 gestr. TL Salz  
30 g Germ  
40 g Butter  
ca. 250 ml Milch  
1 Ei  
ev. Mohn

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig bereiten und aufgehen lassen. Den Teig in ca. 5 dag schwere Stücke teilen und zu Kuglerl schleifen, diese entspannen lassen. Verschiedene Gebäcke formen. Mit Ei bestreichen, ev. mit Mohn bestreuen, aufgehen lassen.

### Backen:

220°C etwa 15 Minuten

**mohnweckerl\_1**  
**mohnweckerl\_2**

**Diener Glas GesmbH & Co KG**

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

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