# Rosinenweckerl mit Haferflocken

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Vegetarisch Saison: Ganzjährig



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 ML | Milch |
| 130 G | Haferflocken |
| 120 G | Vollkornmehl |
| 400 G | Mehl |
| 2 TL | Salz |
| 0,5 WÜRFEL | frischen Germ |
| 50 G | Zucker |
| 50 G | Butter |
| 200 G | Rosinen |

## Zubereitung

1. Die Hälfte der Milch aufkochen und über die Haferflocken gießen. Ein paar Minuten quellen lassen.
2. Die restliche (kalte) Milch und alle weiteren Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Ca. eine Stunde gehen lassen.
4. In 16 Teile teilen, aufschleifen und zu Weckerln formen.
5. Noch etwa 15 Minuten gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° ca. 20 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN