

DINKEL-SPITZLA

Auf unserem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 25 Min

So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 4 Min/kneten.
Den klebrigen Teil auf die gut bemehlte Teigunterlage geben, mit Mehl bestreuen, nochmal durchkneten und in 12 Stücke teilen. Die Teigstücke zu Spitzla formen, auf dem leicht gefetteten großen Ofenzauberer legen, mit etwas Wasser bepinseln und mit Körner bestreuen.
Die Spitzla im vorgeheizten Backofen 25 Min backen und danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.



ZUTATEN:

- 500 g Dinkelmehl
- 10 g Backpulver
- 250 g Quark
- 250 g Joghurt
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- Sesam, Chiasamen, Leinsamen, Haferflocken oder Körner nach Wahl

Gutes Gelingen, Deine Melli