

Helle Weckerl I Svetli kržeji

(Menge für ca. 40 Stück) I količina za 40 kosov)

60 dag glattes Mehl I gladke moke
4 dag (1 Pkg/vrečka) Germ I kvasa
6 dag Margarine I masla (flüssig/tekočina = 6 Esslöffel/žlic)
10 dag Zucker I sladkorja
2 Eier I jajci
1 Teelöffel Salz I čajna žlička soli
1 Pkg/vrečka Vanillezucker I vanilin sladkor
etwas Zitronenschale I nekaj limonine lupine

Germteig zubereiten, ca. 30 Min. gehen lassen, kleine Weckerl formen, mit Ei bestreichen, 15 Min. gehen lassen, mit Mohn, Sesam, Leinsamen, Kürbiskernen oder Sonnenblumenkernen bestreuen. Nochmals gehen lassen und bei Mittelhitze (ca. 170° - Heißluft) backen. Backrohr vorheizen!!
Für 120 Stück dreifache Menge nehmen!!!

Pripravimo kvašeno testo, pustimo hoditi 30 min., oblikujemo majhne kržeje, premažemo z jajcem, pustimo hoditi 15 min., potrosimo z makom, sesamom, lanenimi, bučnimi, sončničnimi semeni in pečemo pri srednji vročini (ca. 170° - vroči zrak), pečico predčasno zagrejemo!!
Za 120 kosov pripravimo trojno količino!!!

Dunkle Weckerl I Temni kržeji

60 dag Mehl gemischt I moke mešane
(Weizen/Roggen 50:50 I pšenična/ržena 50:50)
4 dag (1 Pkg/vrečka) Germ I kvasa
6 dag Margarine I masla (flüssig/tekočina = 6 EL/žlic)
2 Eier I jajci
250 ml lauwarme Milch I mlačnega mleka
(wenn Bedarf etwas mehr I po potrebi nekoli več)
1 Teelöffel Salz I čajna žlička soli
je 1 Messerspitze Pfeffer, geriebene Muskatnuss und gemahlene Kümmel
po 1 noževo konico popra, muškarnega oreščka in mlete kumine

Zubereitung wie Helle Weckerl! I Priprava glej svetli kržeji!