

## Vollkorn-Topfenweckerl (24 Stück)

### ZUTATEN

- 500 g Topfen
- 2 Eier
- 500 g Vollkornmehl
- 1 Pkg Weinsteinbackpulver
- 1 TL Salz

### Zum Bestreichen/Bestreuen:

- 100 ml Vollmilch
- 50 g Sonnenblumenkerne, Sesam...



### ZUBEREITUNG:

1. Den Topfen mit dem Eiern verrühren
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen und zum Topfen-Ei Gemisch geben
3. Alles zu einem glatten Teig kneten
4. Kleine Weckerl formen und auf ein Backpapier legen
5. Mit Milch bestreichen und mit Sonnenblumenkernen und/oder Sesam bestreuen
6. Die Weckerl bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen