1. August Weggen von Brigitte Tschanz

Mengen für 1 Personen

Quelle: http://www.migrosmagazin.ch/kochen/rezepte/artikel/1-august-weggen,
leicht abgeändert.

Tags: benötigt Backofen

40 g Dinkelmehl	
60 g Weissmehl	
12 g Butter	in Stücke geschnitten
0.5 g Zucker	
1.7 g Salz	(1 EL)
2.0 g Hefe	zerbröckeln, trockene Zutaten mischen.
25 g Nature Joghurt	(2 dl)
4 cl Milch	beigeben, falls der Teig zu trocken ist Milchmenge erhöhen. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig zwischendurch am Schüsselrand etwas nach oben ziehen. Kugeln formen (pro kg Mehl ca 10), kurz gehen lassen, kühlstellen. Backofen auf 200°C vorheizen. Mit Schere Schweizer Kreuze einschneiden.
0.1 Stück Eier	verklopfen, ev. etwas Rahm zugeben, Weggen damit bestreichen. Backen: je nach Grösse, ca 20-30 Minuten bei 200°C Mit Fähnchen verzieren.

Als Variante können die Weggen natürlich auch aus normalem Zopfteig geformt werden.

Damit die From optimal gelingt, sollten die Weggen vor dem Backen in den Kühlschrank (Alternativ: in den nicht vorgeheizten Ofen).