



Unsere Produktempfehlung

# Kartoffel-Speck-Weckle

Für ca. 6 Weckle

## SIE BRAUCHEN:

- 300g Pellkartoffeln
- 400g Mehl
- 250g Schinkenwürfel
- 1 Ei
- 1 Prise Pfeffer und 1 TL Salz
- 100ml lauwarmes Wasser
- 100 ml Milch
- 1 Hefewürfel
- 1/2 TL Zucker

Zuerst die Hefe in lauwarmen Wasser mit Zucker und Mehl auflösen und ca. 10 Minuten gehen lassen. Zwischenzeitlich den Speck anbraten.

Nun alle Zutaten miteinander verkneten und 45 Minuten bis zur doppelten Masse gehen lassen. Den Teig in kleine Portionen teilen, in Brötchen formen und bei 180°C ca. 20 – 25 Minuten backen.

**Tipp: Die Weckle warm genießen!**

