

Gewürzweckerl mit Tapenade

Zutaten Gewürzweckerl

500 g Weizenvollmehl
1 Pkg. Germ
120 g Butter
2 TL Salz
1 TL Zimt
Je 50 g Rosinen und Kürbiskerne
500 g Weizenmehl
500 ml Milch
120 g Zucker
2 Eier
1 TL Nelkenpulver

Zutaten Tapenade

100 g Kapern
2 EL Olivenöl
100 g Sardellen
200 g Oliven schwarz kernlos
1 TL Senf
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Für die Gewürzweckerl alle Zutaten zu einem Teig verkneten und anschließend 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig zu Weckerl formen und gehen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Die Gewürzweckerl bei 200 °C Heißluft backen.

Für die Tapenade Oliven und Kapern zerkleinern. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab mixen. Anschließend die Tapenade in ein Schraubglas füllen.

Die Paste lässt sich im Kühlschrank einige Tage gut aufbewahren.

