

## Käsestangen mit Kümmel



<u>Teig</u>		<u>zum Bestreuen</u>	
250 g	Mehl	1	Ei
½ TL	Backpulver		Kümmel
1 TL	Salz		gekörntes Salz
150 g	Butter		
250 g	Parmesan		
1	Ei		
½ TL	Paprika		

Mit allen Zutaten für den Teig einen gebröselten Mürbteig auf der Arbeitsfläche herstellen und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Mürbteig ca. 3-4mm dick zu einem Rechteck auswellen, mit Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Das Rechteck in ca. 10 cm Länge und 1 ½ cm Breite Stangen ausradeln, Streifen drehen und auf ein Blech legen. Nun den noch freien Teig mit Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Kümmelstangen nochmals kaltstellen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten hellgelb backen.