

Käsestangen mit Schwarzkümmel



Teig

250 g Mehl
½ Tl Backpulver
1 Tl Salz
150 g Butter
250 g Parmesan
1 Ei
½ Tl Curry

zum Bestreuen

1 Ei
Schwarzkümmel
Salz aus der Mühle

Gebröselten Mürbteig mit Mehl, Backpulver, Salz, Butter, Parmesan, Ei und Curry 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 Schwarzkümmel 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 der Stangen mit Ei bestreichen und mit Salz und Schwarzkümmel bestreuen.

Schwarzkümmelstangen nochmals kaltstellen. Anschließend bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten hellgelb backen.