

Feines Schwarzkümmelgebäck



Teig

250 g Mehl
1 Tl Salz
½ Tl Backpulver
125 g Butter
4 El Milch
1 Msp Paprika

zum Bestreuen

1 Eigelb
Schwarzkümmel
Salz aus der Mühle

Für den gebröselten Mürbteig alle Zutaten zu einem Teig auf der Arbeitsfläche verarbeiten und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Mürbteig portionsweise messerrückendick ca. 3-4 mm auswellen, mit beliebigen Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Schwarzkümmelgebäck mit Eigelb bestreichen, mit Schwarzkümmel und gekörntem Salz bestreuen, dann nochmals kaltstellen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 8-10 Minuten hellgelb backen.