

Kreuzkümmel-kekse



Zutaten

- 2 TL Kreuzkümmel
- 60 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Kreuzkümmel kurz in einer heißen Pfanne rösten, bis die Öle aktiviert werden, dabei bleiben und ständig rühren. Wenn sie leicht braun sind, abkühlen lassen.

Butter (Zimmertemperatur) mit Puderzucker schaumig schlagen. Mehl, Salz und die Hälfte des Kreuzkümmels dazugeben und gut vermengen.

Sollte der Teig zu trocken sein, könnt ihr einen Löffel Milch beimengen.

Teig in Plastikfolie wie eine Wurst fest einwickeln und ca. 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend Teig von der Folie befreit in ca 5mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backpapier legen..Den übrigen Kreuzkümmel über die Kekse streuen und leicht eindrücken.

12 Minuten bei ca. 190 backen bis die Ränder gold-braun werden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Kreuzkümmel-kekse



Zutaten

- 2 TL Kreuzkümmel
- 60 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Kreuzkümmel kurz in einer heißen Pfanne rösten, bis die Öle aktiviert werden, dabei bleiben und ständig rühren. Wenn sie leicht braun sind, abkühlen lassen.

Butter (Zimmertemperatur) mit Puderzucker schaumig schlagen. Mehl, Salz und die Hälfte des Kreuzkümmels dazugeben und gut vermengen.

Sollte der Teig zu trocken sein, könnt ihr einen Löffel Milch beimengen.

Teig in Plastikfolie wie eine Wurst fest einwickeln und ca. 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend Teig von der Folie befreit in ca 5mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backpapier legen..Den übrigen Kreuzkümmel über die Kekse streuen und leicht eindrücken.

12 Minuten bei ca. 190 backen bis die Ränder gold-braun werden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Kreuzkümmel-kekse



Zutaten

- 2 TL Kreuzkümmel
- 60 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Kreuzkümmel kurz in einer heißen Pfanne rösten, bis die Öle aktiviert werden, dabei bleiben und ständig rühren. Wenn sie leicht braun sind, abkühlen lassen.

Butter (Zimmertemperatur) mit Puderzucker schaumig schlagen. Mehl, Salz und die Hälfte des Kreuzkümmels dazugeben und gut vermengen.

Sollte der Teig zu trocken sein, könnt ihr einen Löffel Milch beimengen.

Teig in Plastikfolie wie eine Wurst fest einwickeln und ca. 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend Teig von der Folie befreit in ca 5mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backpapier legen..Den übrigen Kreuzkümmel über die Kekse streuen und leicht eindrücken.

12 Minuten bei ca. 190 backen bis die Ränder gold-braun werden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Kreuzkümmel-kekse



Zutaten

- 2 TL Kreuzkümmel
- 60 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Kreuzkümmel kurz in einer heißen Pfanne rösten, bis die Öle aktiviert werden, dabei bleiben und ständig rühren. Wenn sie leicht braun sind, abkühlen lassen.

Butter (Zimmertemperatur) mit Puderzucker schaumig schlagen. Mehl, Salz und die Hälfte des Kreuzkümmels dazugeben und gut vermengen.

Sollte der Teig zu trocken sein, könnt ihr einen Löffel Milch beimengen.

Teig in Plastikfolie wie eine Wurst fest einwickeln und ca. 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend Teig von der Folie befreit in ca 5mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backpapier legen..Den übrigen Kreuzkümmel über die Kekse streuen und leicht eindrücken.

12 Minuten bei ca. 190 backen bis die Ränder gold-braun werden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de