

Currykekse mit Schwarzkümmel



Zutaten

Zubereitung

- 100 g weiche Butter
- 140 g Frischkäse
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 Ei (M)
- je 2 TL Kurkuma, Currypulver, Salz
- 4 EL Puderzucker
- 200 g Mehl
- 80 g Hartweizengrieß
- Schwarzkümmel

Alle Zutaten bis auf Mehl, Hartweizengrieß und Schwarzkümmel glatt zusammenrühren. Mehl und Hartweizengrieß nur kurz unterkneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Nach dem kalt stellen den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen. Mit dem Schwarzkümmel bestreuen und noch ein mal darüber rollen (damit der Kümmel leicht eingedrückt wird). Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kekse auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

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

Currykekse mit Schwarzkümmel



Zutaten

Zubereitung

- 100 g weiche Butter
- 140 g Frischkäse
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 Ei (M)
- je 2 TL Kurkuma, Currypulver, Salz
- 4 EL Puderzucker
- 200 g Mehl
- 80 g Hartweizengrieß
- Schwarzkümmel

Alle Zutaten bis auf Mehl, Hartweizengrieß und Schwarzkümmel glatt zusammenrühren. Mehl und Hartweizengrieß nur kurz unterkneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Nach dem kalt stellen den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen. Mit dem Schwarzkümmel bestreuen und noch ein mal darüber rollen (damit der Kümmel leicht eingedrückt wird). Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kekse auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

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

Currykekse mit Schwarzkümmel



Zutaten

Zubereitung

- 100 g weiche Butter
- 140 g Frischkäse
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 Ei (M)
- je 2 TL Kurkuma, Currypulver, Salz
- 4 EL Puderzucker
- 200 g Mehl
- 80 g Hartweizengrieß
- Schwarzkümmel

Alle Zutaten bis auf Mehl, Hartweizengrieß und Schwarzkümmel glatt zusammenrühren. Mehl und Hartweizengrieß nur kurz unterkneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Nach dem kalt stellen den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen. Mit dem Schwarzkümmel bestreuen und noch ein mal darüber rollen (damit der Kümmel leicht eingedrückt wird). Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kekse auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

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

Currykekse mit Schwarzkümmel



Zutaten

Zubereitung

- 100 g weiche Butter
- 140 g Frischkäse
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 Ei (M)
- je 2 TL Kurkuma, Currypulver, Salz
- 4 EL Puderzucker
- 200 g Mehl
- 80 g Hartweizengrieß
- Schwarzkümmel

Alle Zutaten bis auf Mehl, Hartweizengrieß und Schwarzkümmel glatt zusammenrühren. Mehl und Hartweizengrieß nur kurz unterkneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Nach dem kalt stellen den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen. Mit dem Schwarzkümmel bestreuen und noch ein mal darüber rollen (damit der Kümmel leicht eingedrückt wird). Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kekse auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

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

Currykekse mit Schwarzkümmel

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 140 g Frischkäse
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 Ei (M)
- je 2 TL Kurkuma, Currypulver, Salz
- 4 EL Puderzucker
- 200 g Mehl
- 80 g Hartweizengrieß
- Schwarzkümmel

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf Mehl, Hartweizengrieß und Schwarzkümmel glatt zusammenrühren. Mehl und Hartweizengrieß nur kurz unterkneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Nach dem kalt stellen den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen. Mit dem Schwarzkümmel bestreuen und noch ein mal darüber rollen (damit der Kümmel leicht eingedrückt wird). Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kekse auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.