

Kümmelstangen und Mohnkränze

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

Teig: 225 g Mehl ,
3 TL. Backpulver
200 g Butter oder Margarine
225 g trockener Schichtkäse oder 2 P: Tiejkühlblätterteig

Zum Bestreichen: 1 Ei

Zum Bestreuen: Kümmel und Mohn

Backzeit: etwa 10 Minuten **Schaltung:** E: 225°C, G: 4

1. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf ein Backbrett sieben.
2. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das kalte Fett und den trockenen Schichtkäse hineingeben.
3. Das Fett mit Mehl bedecken und alles zu einem Kloß zusammendrücken. Danach von der Mitte her alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
4. Der Teig wird etwa 112 cm dick ausgerollt, mehrfach über einandergeschlagen und nach der offenen Seite hin wieder ausgerollt.
5. Das Ausrollen und Übereinanderschlagen noch zweimal wiederholen. Danach den Teig am besten über Nacht kalt stellen.
6. Tiefgefrorener Blätterteig muß vor der Verwendung etwa 20 Minuten aufgetaut werden.
7. Den Teig dünn ausrollen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
8. Danach den Teig in etwa 10 cm lange Streifen schneiden, für die Kränze etwas länger.
9. Die Streifen spiralenförmig drehen, mit Kümmel bestreuen und auf ein mit kaltem Wasser abgspültes Blech legen.
10. Für die Kränze die Spiralen ringförmig zusammenlegen und mit Mohn bestreuen.
11. Im vorgeheizten Ofen (E: 225°C, G: 4) etwa 10 Minuten backen.