

Roggen-Knabberstangen

Zutaten:

- 125 g Roggen (Korn)
- 1 Teel. Kümmel gemahlen
- 65 g kalte Butter
- 100 g Sauerrahm oder Topfen(Quark)
- Salz
- 2 Essl. Milch oder Sahne
- Zum Bestreuen: 1 Essl. Kümmel oder Sesam

Getreide mit Kümmel fein mahlen.

Mehl mit Butter dem Sauerrahm oder dem Topfen und mit dem 1/2 Teel. Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig im Kühlschrank etwa 20 min. ruhen lassen.

In 3 kleinen Tellern Milch, Sesam und Kümmel bereitstellen.

Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Die Teigkugel vierteln. Aus jedem Teigstück eine Rolle formen, diese in acht Portionen teilen und aus jedem Stück eine Zigarren große Rolle formen.

Die Teigstangen an beiden Enden festhalten und nacheinander in Milch und Kümmel und Sesam tauchen. Auf das Backblech legen Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 min knusprig braun backen.