

Knabberstangen

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 Teilstück 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