

## Kümmelkekse - Lettische

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Land, Lettland

Zutaten für: 48 Stück

100	Gramm	Weiche Butter
225	Gramm	Vollrohrzucker
1		Ei
2	Teel.	Kümmel, ganz
		Saft und Schale einer kleinen Orange
300	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Teel.	Backnatron
1/4	Teel.	Salz

### Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Kümmel, Orangenschale und 2 EL Orangensaft einrühren und alles gut mischen. Salz mit Mehl und Natron vermengen und langsam in die Buttermischung einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig aus der Schüssel nehmen und auf ein 30 cm langes Stück Pergamentpapier legen. Zu einer Rolle formen und in das Papier gewickelt vor und zurückrollen, bis die Rolle glatt ist, ca. 25 cm lang und 5 cm dick. Gut in Papier einpacken und in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.

Backofen auf 180°C vorheizen, die Teigrolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und 10-12 Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Zubereitungszeit: 45 Minuten