

## Nuss - Ecken - Pikante

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Dauergebäck

Zutaten für: 1 Portionen

100	Gramm	Weizenvollkornmehl
100	Gramm	Erdnuesse (ungesalzen)
		Salz
		Currypulver
		Paprikapulver
100	Gramm	Butter
1	Pack.	Joghurt
2		Eigelb
1	Essl.	Milch
		Mohn
		Sesam

### Anleitung:

WEIZEN, GERIEBENE NUESSE, GEWUERZE, JOGHURT UND DIE HAELFTE DER EIGELBE ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN, KURZ AN EINEM KUEHLEN ORT RUHENLASSEN. TEIG DUENN AUSROLLEN, MIT DEM MIT DER MILCH VERRUEHRTE RESTLICHEN EIGELB BESTREICHEN, KLEINE RAUTEN AUSTRADERN, MOHN UND SESAM DARUEBERSTREUEN. BEI 180°C ETWA 20 MIN. AUF EINEM GEBUTTERTEM BLECH BACKEN.

TIP: DAS GEBAECK KANN MIT KAESECREMES GEFUELLT WERDEN.