

Kuemmel- oder Salzspiralen

Kategorien: Plätzchen, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 25 Portionen

FUER DEN TEIG

125	Gramm	Mehl
75	Gramm	Koelln Instant Flocken
100	Gramm	Butter
1	klein.	Eigelb
1	Spur	Salz
1	Spur	Paprikapulver
62 1/2	Gramm	Sahne-Schmelzkaese;=eine Ecke des abgepackten :-)

FUER DEN BELAG

3	Eigelb
	Kuemmel
	Grobes Salz

Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Muerbeteig kneten. 30 min. kalt stellen.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche etwa 1/2 cm dick
ausrollen, in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen ausradeln und zu
Spiralen drehen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Das Eigelb mit
etwas Wasser verquirlen und die Kaesespiralen damit einstreichen.
Mit Kuemmel oder Salz bestreuen. Im Backofen (E:200 GradC),
mittlere Einschubleiste, ca. 15 min. backen.