

Salzgebäck

[Kuchen & Gebäck](#)[Brot&Gebäck](#)[Fingerfood](#)[Herbst](#)[Kalte Küche](#)[Kekse](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG



Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. 1/2 Std. kaltstellen. Den Teig dünn ausrollen, in ca. 1 x 8 cm große Streifen schneiden und zu Spiralen drehen. Auf das Backblech legen, mit Eiklar bestreichen und mit Salz, Kümmel, Mohn oder Käse bestreuen. Den Backofen auf 180° C vorheizen und das Gebäck auf mittlerer Schiene 12 Min. backen.



ZUTATEN



250 g glattes Mehl

3 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Stk. Eigelb

3 EL Wasser

120 g weiche Butter

Prise Salz

1 Stk. Ei zum Bestreichen

Mohn

etwas Kümmel

geriebener Käse

grobkörniges Salz