

## Knabbergeäck – Körndltopfenteig

(A, G, N)

**Zutaten:****Topfenmürbteig:**

125 g Topfen, 125 g Butter oder Margarine, 250 g glattes Weizenmehl oder Dinkelmehl, 1 TL Salz, ½ TL Backpulver

**Zum Ausrollen:**

30 g Sesam, 30 g Leinsamen, 30 g Sonnenblumenkerne, 30 g Kürbiskerne

**Zum Bestreuen:**

Nach Wunsch: geriebener Käse, grobes Salz, Kümmel oder Kreuzkümmel, Samen

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 1. | Topfenmürbteig herstellen, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln   | 10 |
| 2. | Kühl rasten lassen  | 30 |
| 3. | Die Samen für das Ausrollen gegebenenfalls grob hacken und miteinander vermengen  | 10 |
| 4. | Samen auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf ca. 2 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen | 45 |
| 5. | Die Oberfläche mit Wasser bestreichen, beliebig mit Samen, Käse ... bestreuen   | 5  |
| 6. | Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C backen  | 10 |

## Hrustljivo pecivo – Skutno krhko testo s semeni

(A, G, N)

**Sestavine:****Skutno krhko testo:**

125 g skute, 125 g masla ali margarine, 250 g gladke pšenične ali pirine moke, 1 žlička soli, ½ žli ke pecilnega praška

**Za izvaljati:**

30 g sezama, 30 g lanenih semen, 30 g sončničnih zrn, 30 g bučnih semen

**Za posip:**

po želji mlet sir, groba sol, kumina ali rimska kumina, semena

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 1. | Pripravi skutno krhko testo, oblikuj svaljek in ga zavij v folijo za živila  | 10 |
| 2. | Testo postavi na hladno  | 30 |
| 3. | Semena za izvaljanje grobo sesekljaj in zmešaj   | 10 |
| 4. | Semena potresi na površino in nanj razvaljaj testo 2 mm debelo, izreži poljubne modele in naloži na pripravljeni pekač | 45 |
| 5. | Površino namaži z vodo, poljubno potresi s semeni, sirom ...   | 5  |
| 6. | Peci zlatorumeno na srednjem vodilu pečice pri 170 °C  | 10 |