

süße Sesamschnitten

Zutaten:

- 300 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 150 g Quark (oder Frischkäse)
- 100 ml Milch
- 100 ml Olivenöl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 2 Eigelb
- 1 EL Milch
- Sesamsamen

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handrührgerätes miteinander verrühren. (Der Teig sollte nicht zu klebrig werden, daher nicht zu lange rühren.)
3. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und den Teig ca. 1cm dick ausrollen.
4. Mit Ausstechförmchen die gewünschte Form ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Etwas Platz lassen.
5. Eigelb und Milch verrühren. Die Schnitten damit bestreichen.
6. Anschließend alle Teile mit Sesam bestreuen und ca. 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.