



## Hannis Brotecken

### Zutaten

- 200 g Roggen-Vollmehl
- 1 Messerspitze Weinsteinpulver
- 1 Teelöffel Vollrohrzucker
- 1 Teelöffel Steinsalz
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kümmel
- 60 g Butter
- 2 Eier
- 4 Esslöffel Sauerrahm

### *Zum Bestreichen:*

- Eigelb
- 1 Esslöffel ganzer Kümmel

Mehl, Weinstainpulver, Salz, Zucker und gemahlener Kümmel vermischen und mit Butter verreiben. Eier und Rahm versprudeln, dazu geben und gut durcharbeiten.

Den Teig in 2 Stücke teilen und zu 2 Kugeln formen, dann zu 2 Kreisen mit ca. 12 bis 15 cm Durchmesser ausrollen. Jeden Kreis mit einem nassen Messer in 4 Teile schneiden, mit Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Bei 200° C 30 Minuten backen.

