

KREUZKÜMMEL CANTUCCI

Zutaten

- 160g weiche Butter
- 300g Zucker
- 4 Eier (200g)
- 460g Mehl
- 3 unbehandelte Zitronen, abgeriebene Schale
- 2 EL [Thymian](#), fein gehackt
- 1 EL [Kreuzkümmel](#), gemahlen
- 1/2 TL Backpulver (8g)
- 1 TL [Fleur de Sel](#)
- 120g Parmesan, gerieben
- 100g Piztazien, leicht geröstet
- 80g Sonnenblumenkernen, leicht geröstet
- 80g Kürbiskerne, leicht geröstet
- 160g geschälte Mandeln, leicht geröstet
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Die Butter und den Zucker in einer Rührschüssel mischen, die Eier dazugeben. Die restlichen Zutaten bis auf das Eigelb mischen und darunterrühren. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann zu langen Stangen von 3cm Durchmesser rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 175 Grad 20 Minuten backen.

Die Stangen aus dem Ofen nehmen und leicht schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden. Diese wiederum auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 150 Grad weitere 8 Minuten fertig backen.

