Berliner Salzkuchen/ Schusterjungen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Annegret Beckert zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 20 Stück:

Teig:

- 500 g Roggenmehl
- 1 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Kümmel
- 500 ml Weißbier

Außerdem:

- Mehl zum Bestreuen
- je 1 Teelöffel grobkörniges Salz und Kümmel

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Backpulver und Gewürzen

mischen, mit Bier zu einem glatten Teig verarbeiten. Daraus 20 runde Brötchen formen, in Mehl wenden, mit Salz und Kümmel bestreuen und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 35 Minuten backen.