



## Kümmelküchlein aus dem 17. Jahrhundert

---

[www.celticgarden.de/2014/02/kuemmelkuchen-aus-dem-17-jahrhundert/](http://www.celticgarden.de/2014/02/kuemmelkuchen-aus-dem-17-jahrhundert/)

Katuschka Toversche

16. Februar  
2014

Irgendwie hört sich das Rezept verlockend an, weil ich Kümmel sehr gerne mag. Dieses Rezept stammt aus dem 17. Jahrhundert. Kümmelkuchen wird traditionell zur Wintersonnenwende gebacken und gegessen. Die Formen dieser Gebäckbrote variieren von Region zu Region.

Man löst dazu 45 g Hefe, mit einem kleinen Weinglas voll lauwarmen Milch auf und füge 2 ganze Eier und 2 Eigelbe hinzu. Dazu kommen noch 1 Esslöffel Zucker, ein wenig Salz und 120 g zerlassener Butter. Alles gut vermischen und dann füge noch 500 g Mehl hinzu. Nochmals alles gut vermischen, so dass ein nicht zu fester Teig entsteht. Dann wird die Arbeitsfläche mit Mehl bestreut und der Teig in kleine, längliche, an beiden Enden zugespitzt in Form eines Fingers, geformt. Sie werden nun auf ein Backblech gelegt, das ihr vorher mit Butter einstreicht. Nun werden sie ein bisschen platt gedrückt und müssen ein wenig aufgehen. Bestreiche sie mit Ei und steche 3-4 Einkerbungen in sie hinein. Dann werden die Küchlein mit Kümmel bestreut und kleinen Butterflöckchen belegt. Sie müssen bei hoher Temperatur gebacken werden, so dass sie eine schöne Farbe erhalten. Wenn sie fertig sind, nehmt ihr sie aus dem Ofen und bestreicht sie noch einmal mit Butter. Dazu wird Tee oder Kaffee gereicht.



---

Wenn dir dieser Artikel gefallen hat, würde ich mich über einen kleinen Beitrag zu meiner Arbeit sehr freuen!

Celticgarden unterstützen:

---

