

Sesamplätzchen



Zutaten:

200 g Butter
120 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g dunkle
Schokoraspeln
100 g Sesamsaat

Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Hitze bräunen. Butter bei Raumtemperatur fest werden lassen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 50 g Sesamsaat, Mehl und dunkle Schokoraspeln mit 2 EL Wasser unterkneten.

Die restlichen 50 g Sesamsaat auf eine Arbeitsfläche streuen. Teig zu Rollen (ca. 3 cm Ø) formen und in dem Sesam wälzen. In Klarsichtfolie gewickelt über Nacht kaltstellen.

Rollen in dünne Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 16 min bei 160 °C Umluft backen.