

Ayurvedische - Sesamkekse Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 75 Stück

300	Gramm	Feingemahlener Dinkel
125	Gramm	Butter
175	Gramm	Vollrohrzucker
90	Gramm	Sesam
1	Teel.	Gem. Bourbon-Vanille
2-3	Essl.	Joghurt

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten, zwei Rollen daraus formen und in Frischhaltefolie 30 Min. kalt stellen.

Die Rollen in dünne Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Der Teig kann auch ausgerollt und Sterne ausgestochen werden. Bei 200°C ca. 10-12 Min. backen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten