

Sesam - Bällchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Israel

Zutaten für: 50 Stück

100	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
60	Gramm	Zucker
2		Eigelb
100	Gramm	Kokosflocken
50	Gramm	Sesamsamen
		Backpapier für das Blech

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Mehl, dem Zucker, dem Eigelb und den Kokosflocken zu einem Teig kneten.

Aus dem Teig etwa 50 Kugeln formen, diese mit einem scharfen Messer auf der Oberseite kreuzförmig einritzen und gründlich im Sesam wälzen.

Die Sesambällchen auf dem Backblech verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160 Grad Celsius) zehn Minuten backen.