

Sesam - Kekse Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Stück

ZUTATEN

125	Gramm	Margarine oder Oel
250	Gramm	Zucker
1	Stück	Ei
100	Gramm	Weizenschrot
50	Gramm	Rosinen
200	Gramm	Sesamsamen
2		Esl. Milch
150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Teel.	Muskat

Anleitung:

Margarine, Zucker und Ei cremig rühren. Weizenschrot, Rosinen, Sesamsamen und Milch mischen und zu dem Fett-Zucker-Germisch geben. Vollkornmehl und Muskat zufügen. Gut verrühren. Kleine Teighäufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Bei 190 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Tips: noch nicht ausprobiert