

Sesam - Kugeln im Seesammantel 2

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Portionen

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 1 | | Limete (Unbehandelt) |
| 250 | Gramm | Puderzucker |
| 200 | Gramm | Butter |
| 1 | | Ei |
| 1 | Prise | Salz |
| 2 | Teel. | Sesamoel |
| 2 | Essl. | Flüssiger Honig |
| 400 | Gramm | Mehl und Mehl zum Arbeiten |
| 200 | Gramm | Ingwerkonfitüre |

ZUM ROLLEN

| | | |
|-----|-------|----------|
| 200 | Gramm | Seesamen |
|-----|-------|----------|

Anleitung:

Seesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen. Limete heiß waschen, Schale abreiben. Butter 100 g Puderzucker, Ei, Salz, Sesamoel, Honig und Mehl verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 200g°C heizen. Aus dem Teig Teigstränge mit der Hand rollen, in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Teigstücke rund rollen und in dem gerösteten Seesam rollen und 30 Min. kalt stellen. Bei 200°C 8-10 Min. Backen, eventuel mit kandiertem Ingwer vor dem Backen belegen.

In kleine Gebäckmanschetten legen. Halbarkeit 2-3 Wochen