

Sesam - Plätzchen 2

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

2		Eigelbe
2	Essl.	Wasser
1/2		Zitrone; den Saft
3	Essl.	Honig
125	Gramm	Sesammus
1/2	Teel.	Geriebenen Ingwer
250	Gramm	Dinkelschrot
2		Eiweiße
	Etwas	Zitronensaft
1	Essl.	Vollrohrzucker

Anleitung:

Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und Honig verquirlen. Sesammus, Ingwer und Dinkelschrot nach und nach unterrühren. Eiweiß mit etwas Zitronensaft und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Plätzchenmasse heben. Mit Teelöffeln Häufchen abstechen und auf ein gut gefettetes Blech setzen. Bei mittlerer Hitze goldgelb (ca. 15 Min.) backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten