

Sesam - Plätzchen 3

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche, Land, Schweiz

Zutaten für: 50 Stück

300	Gramm	Vollkornmehl
1/4	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
125	Gramm	Butter
150	Gramm	Vollrohrzucker
100	Gramm	Gem. Haselnüsse
50	Gramm	Dunkler Sesam
1		Zitrone
2		Eier, verquirlt
2	Essl.	Sesamöl

Anleitung:

Vollkornmehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken begeben, mit kalten Händen rasch zu einer gleichmässig, krümeligen Masse reiben. Vollrohrzucker, Haselnüsse und Sesam begeben und mischen. Zitronenschale abreiben und dazugeben. Eier und Sesamöl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 12-15 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Verzieren mit leicht verquirltem Eiweiß und mit Sesam bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten