

Sesam - Siru Plätzchen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weizen
2	Teel.	Backpulver; (Schwach geh.)
250	Gramm	Sirup Sirup
1	Essl.	Milch Milch Käse
1	Prise	Nelken; gemahlen
1	Prise	Muskatblüte; gemahlen
50	Gramm	Orangeat; feingehackt
50	Gramm	Zitronat; fein gehackt
		Milch; oder Schlagsahne, zum Milch Käse
		Sesamsaat; zum bestreuen

Anleitung:

Milch; oder Schlagsahne, zum Bestreichen

Weizen fein mahlen, mit Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen. Sirup, Milch, Nelken, Muskat, Orangeat und Zitronat hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, beliebige Motive ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 175-200 Grad etwa 12 Minuten backen.