

# Tahini-Mandel-Kekse aus Israel

Kategorien: Plätzchen, Land, Israel

Zutaten für: 1 Rezept

*EINFACH, MÜRBE UND SEHR LECKER !*

---

140	Gramm	Mehl
140	Gramm	Weizenvollkornmehl
70	Gramm	Mandel(n), gemahlen
150	Gramm	Butter, gesalzen, in Würfel geschnitten, kalt
150	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanilleextrakt
1	Prise	Salz
2	Teel.	Wasser
200	Gramm	Sesampaste (Tahini)

## Anleitung:

Den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Alle Zutaten bis auf Wasser und Tahini zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Jetzt Tahini und Wasser zugeben. Der Teig sollte sich nicht zu trocken anfühlen, sonst einmal mit nassen Händen durchkneten.

Aus dem Teig kleine Bällchen formen und diese auf das Backblech setzen. Jedes Bällchen vorsichtig mit den Fingern flach drücken. Mit Wasser abstreichen und Samen aufstreuen.

Für 12 - 14 Minuten backen.