

Sesam Honig - Riegel

Kategorien: Plätzchen, Vollwert, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Flüssiger Honig
2	Essl.	Butter
1/2	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Gemahlene Vanille
150	Gramm	Ungeschälten Sesam

Anleitung:

Den Honig mit der Butter, der Vanille und dem Zimt in einer möglichst schweren Pfanne (was auch immer das soll) unter ständigem rühren 3-4 min. sprudelnd kochen lassen, bis die Masse beginnt cremig zu werden. Die Sesamsamen hinzufügen und die Honigmasse unter ständigem Weiterrühren karamelisieren lassen (ca.3-4 min). Die Hitze reduzieren und die Masse weiterrühren, bis sie rötlichbraun ist. Ein großes Stück Pergamentpapier mit Butter bestreichen, die Krokantmasse ungefähr 0,5 cm dick auf das Papier streichen und 1 Std. ruhen lassen.