

Sesam - Schokoladen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

80	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
1	Prise	Salz
20	ml	Sahne
1	Pack.	Backpulver
10	Gramm	Kakao
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
50	Gramm	Schokolade, zartbitter, gemahlen
200	Gramm	Mehl
30	Gramm	Mandel(n), gehackt
50	Gramm	Sesam

Anleitung:

pfiffig mit Sesam, Die gehackten Mandeln und den Sesam in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kaltstellen.

Aus dem Teig ca. 50 Kugeln formen und in dem Sesam-Mandel-Gemisch wälzen. Bei 175°C 12 min. backen.

Das Rezept habe ich von einer Bekannten, ich war direkt hin und weg, weil sie so lecker sind!

Zubereitungszeit: 35 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Brennwert p. P.: keine Angabe