

Sesamhörnchen - Arabische

Kategorien: Plätzchen, Land, Arabien

Zutaten für: 30 Portionen

80	Gramm	Butter
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandeln gemahlen
60	Gramm	Zucker
1		Eigelb
50	Gramm	Sesamsamen
		Backpapier für's Blech

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Mehl, den Mandeln, dem Zucker und dem Eigelb zu einem Teig verarbeiten. Vom Teig wallnußgroße Stücke abnehmen, zu kleinen Würstchen rollen und diese gründlich im Sesam wälzen. U-förmig biegen und auf dem Backblech verteilen. Die Hörnchen im Backofen (Mitte, Umluft 160 Grad) 10 Minuten backen.