

Zahtar - Plätzchen

Kategorien: Backen, Snack, Arabisch, Pikant, Plätzchen

Zutaten für: 20 Stück.

1	Portion Hefeteig, Salzig
4	Essl. Sesamsamen
4	Essl. Thymian; getrocknet
1	Essl. Sumak (türkisches Gewürz)
2	Essl. Majoran
1	Teel. Salz
1/2	Teel. Schwarzer Pfeffer
1	Essl. Zimt
1	Essl. Kreuzkümmel; gemahlen
2	Teel. Coriander gemahlen
1	Essl. Pistazien; gehackt
1	Essl. Mandeln; gemahlen
	Olivenöl; für die Gewürze

Anleitung:

Die Gewürze gut durchmischen und mit Olivenöl zu einer dicken Paste verrühren.

Den Hefeteig ausrollen und ca. 20 kleine Plätzchen ausstechen.

Auf jedes dieser Plätzchen mit einem Löffel eine Portion der Gewürzmischung geben und leicht verstreichen.

Im Ofen bei ca. 180 - 200 Grad für 15 Minuten backen.