

Orientalisches - Sessamkonfekt

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 45 Portionen

260	Gramm	Sesamsamen
260	Gramm	Palmzucker
4	Essl.	Kokosraspel
2	Essl.	Rosenwasser

Anleitung:

60g Sesam in einer trockenen Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Restlichem Sesam im Mixer grob zerkleinern und mit Zucker und Kokosraspel mischen. Rosenwasser dazugeben, mit den Händen verkneten und über Nacht kühl stellen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse ca. 45 Kugeln formen. In dem gerösteten Sesam wenden. Nochmal 3 Stunden kalt stellen. Zum Verschenken kann man sie in kleine Manschetten setzen und in Zellophan verpacken.