

Sesam - Mandel - Konfekt

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Vollwertküche

Zutaten für: 50 G Sesam, geschält

100	Gramm	Mandelstifte
65	Gramm	Agaven - Dicksaft
1	Teel.	Vanillezucker

Anleitung:

Sesam und Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten. Danach Agaven-Dicksaft und Vanillezucker dazugeben und kurz mitrösten bis alles eine schöne Farbe hat. Auf ein Backtrennpapier mit 2 Teelöffeln walnussgrosse Häufchen setzen, Ränder zusammendrücken (Masse muss noch warm sein) und schön rund formen. Erkalten lassen. Fertig!

Zusatzinfo: Zum besseren Formen Häufchen einzeln in kleine Papierförmchen setzen.