

Sesam - Nuß - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Sesam
100	Gramm	Geh. Haselnüsse
100	Gramm	Honig
	Etwas	Öl

Anleitung:

Den Sesam und die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten, abkühlen lassen. Den Honig in einen Topf geben, und bei milder Hitze auflösen. Sesam und Nüsse mit dem Honig vermischen und auf einen geölten Teller geben. Etwas abkühlen lassen, dann kleine Kugeln daraus formen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten