

SESAMKEKSE / 5 MINUTEN KURABIYE



Diese Sesam Kekse sind schnell und ohne viel Aufwand zubereitet, der Teig benötigt keine Kühlzeit und kann direkt geformt und gebacken werden. Ein einfaches Rezept, welches auch mit Kindern gut nachgebacken werden kann. Diese Variante wird mit Sesampaste und Sesam verfeinert. Hübsch verpackt sind die das perfekte Mitbringsel oder Geschenk. Weitere Rezeptideen mit anderen Geschmacksrichtungen findest du auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 32

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier.

SESAMKEKSE

Verknete alle Zutaten in einer großen Rührschüssel zu einem glatten Teig. Portioniere den Teig mit dem kleinen Eisportionierer in gleich große Kugeln. Glätte die Kugeln mit den Händen, tauche sie in Sesam und setze sie mit dem Sesam nach unten auf die Bleche. Forme aus den Kugeln kleine Kekse, drücke sie dazu mit einem Keksstempel oder einer Gabel flach. Backe mehrere Bleche im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten. Lasse die Kekse vollständig abkühlen und verpacke sie luftdicht, so sind sie 3-4 Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

SESAMKEKSE:

- 125 g** Butter (weich)
- 75 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 1** Eigelb
- 50 g** Sesam
- 50 g** Tahin (Sesampaste)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 50 g** Sesam