



schwarze Sesamkekse

Zutaten

125 g Kokosblütenzucker

150 g Pflanzenmargarine

250 g Dinkelmehl

75 g Tahin

20 g schwarzer Sesam

1 Prise(n) keltisches Meersalz

Zubereitung

1.

Vermenge das Dinkelmehl mit dem Kokosblütenzucker und einer
Prise keltischem Meersalz.

2.

Schneide die Pflanzenmargarine in kleine Würfel, gib sie mit dem
Tahin zur Mehlmischung und verarbeite alles zu einem glatten

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Teig.

3.

Forme den Teig zu einer Rolle, wickle sie in Frischhaltefolie ein und lasse die Teigrolle für eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

4.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Schneide etwa 5 mm dicke Scheiben von der gekühlten Teigrolle ab und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

5.

Bestreue die Kekse mit schwarzem Sesam und drücke diesen sanft fest. Backe die schwarzen Sesam-Kekse für 15 Minuten auf der mittleren Schiene und lasse sie gut auskühlen, bevor du sie verputzt.