



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Sesamkandis

Susam Şekeri



1 ½ Teeglas Zucker  
1 Teeglas Sesamkörner  
Öl zum Einölen

- # Zucker in einen tiefen nicht aus Aluminium bestehenden Behälter, in dem Milch erhitzt wird, geben. Einen Esslöffel Wasser einfüllen.
- # Bei niedriger Hitze den Behälter unter leichten Schwenkbewegungen den Zucker zum Schmelzen und Karamelisieren bringen.
- # Bevor das Zucker zu stark aushärtet die Sesamkörner hinzugeben.
- # Sobald es wieder anfängt zu köcheln vom Herd nehmen.
- # Auf eine Marmorplatte, das mit einem geruchlosen Öl eingeeilt wurde, als ganzes oder mit einem Dessertlöffel Stückchenweise ausbreiten.
- # Nach dem es abgekühlt ist, die kleinen Zuckerstücke in einen Bonbonbehälter legen. Wenn es als ganzes ausgebreitet wurde, dann muss es noch zuvor zerkleinert werden. Anschliessend kann es serviert werden.

**Tipp:** Wenn das Zucker während es auf die Marmorplatte gestürzt wird aushärtet kann es nochmals erhitzt und verflüssigt werden.