Sesamkügelchen

Susamlı Toplar

1 Pkg Butter und Margarine
2 Ei
1 ½ Gläser Puderzucker
1 Glas Maisstärke
6 Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 Glas Sesamkörner
1 Prise Salz

Zuerst die Sesamkörner bei niedriger Stufe in einem Pfanne ohne Öl anbraten bis die Farbe sich leicht verdunkelt. Anschliessend abkühlen lassen.
In eine tiefe Schale in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter oder Margarine, Puderzucker und Ei geben. Entweder mit dem Mixer oder dem Schneebesen die Zutaten gut vermischen.
Danach Stärke, Vanillezucker, Salz und unter kneten nach und nach gesiebtes Mehl hinzugeben.
Wenn der Teig die gewüschte Konsistenz erreicht hat die abgekühlten Sesamkörner hinzugeben. Durch Kneten die Sesamkörner homogen im Teig verteilen.
Bevor die Plätzchen geformt werden, den Backofen auf 200 Grad schalten.
Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugel formen und in ein nicht eingeöltes Backblech mit wenig Abstand einreihen.
Die Plätzchen in den Backofen schieben und rosarot backen. Kalt servieren.

Tipp: Die Stärke verleiht den Plätzchen die entsprechende Knusprigkeit.