



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

Pariser Schönheit mit Sesam

Susamlı Paris Güzeli



1 Pkg Margarine
2 Teegläser Puderzucker
1 Teeglas Sesamkörner
1 TL Schwarzkümmelkörner
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
¼ KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Sesamkörner in einen Pfanne geben und ohne Zugabe von Öl dunkel braten.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker hinzugeben und gut vermischen.
- # Salz, Vanillezucker, Schwarzkümmel und Sesamkörner hinzugeben. Kneten bis die Zutaten homogen verteilt sind.
- # Danach nach und nach Mehl hinzugeben bis eine nicht mehr an der Hand klebende mittel feste Teigmasse entstanden ist.
- # Mit dem Nudelholz einen halben Zentimeter dick ausrollen. Den Teig mit dem Mund eines Teeglases oder mit einer Plätzchenform ausstechen.
- # Den Restteig zusammenkneten und nochmals ausrollen und ausstechen. Solange mit dem Verfahren fortfahren bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
- # Die Plätzchen in ein mit Backpapier belegtes Backblech einreihen.
- # Das Backblech in ein zuvor auf 180 Grad vorgeheiztes Backofen geben. Backen bis die Plätzchen rosarot geworden sind.

Tipp: Damit die Sesamkörner den Plätzchen eine Farbe verleihen, werden sie geröstet.