



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

Sesamstäbe

Susamlı Çubuk



200 g Margarine
1 Kaffeetasse Olivenöl
½ Glas lauwarmes Wasser
1 Ei
1 KL Mahalep
1 TL Backpulver
1 KL Salz
Ausreichende Menge Mehl
1 Teeglas Sesamkörner

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Olivenöl, Eigelb, Salz, Mahalep, lauwarmes Wasser, und Backpulver mit den Fingerspitzen mischen.
- # Nach und nach Mehl hinzugeben und einen mittelfesten Teig kneten.
- # Den Teig 15-20 Minuten ruhen lassen und walnußgrosse Stücke entnehmen und Stifte formen.
- # Die Stifte in einen mit Eiweiß gefüllten Teller dunken und anschließend in ein mit Sesamkörner gefüllten Teller wenden.
- # Die Stifte in ein leicht eingöltes Backblech einreihen.
- # Bei 190 Grad die Sesamstäbe backen bis die Sesamkörner rosarot gebacken sind.
- # Nach dem abkühlen können die Sesamstäbe Tage nach der Zubereitung serviert werden.

Tipp: Wenn die Plätzchen in einer geschlossenen Metalldose aufbewahrt werden bleiben sie länger frisch.