



Saftige Sesam-Cookies von KptnCook

 ca. 30 Minuten

 ca. 12 Cookies



Zutaten

240 g Tahin (Sesampaste)	260 g Goldsaft
1 Ei	Zuckerrübensirup
5 g Sesamsaat	1 TL Backpulver
60 g Weizenmehl Typ 405	1 Prise Salz

Zubereitung

Die Food-Liebhaber von [KptnCook](#) haben für uns ein Rezept für köstlich saftige

Sesam-Cookies entwickelt. Viel Spaß beim Nachbacken!

Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 160°C (Heißluft) vorheizen.

In einer Schüssel Tahin, Goldsaft Zuckerrübensirup, Backpulver, Ei und eine Prise Salz mischen.

Mehl hinzugeben und das Ganze nochmals vorsichtig mischen.

Hände bemehlen und Teig löffelweise zu Talern formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Kekse mit Sesam bestreuen und ca. 12-15 Min. goldbraun und knusprig backen.

Kekse etwas abkühlen lassen und genießen.