

Sesam - Plätzchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

70 gr Sesam, 70 gr Sonnenblumenkerne, 200 gr Honig, 75 gr Butter, 200 gr Haferflocken, 0,5 Teelöffel Vanillezucker, 0,5 Teelöffel Zimt.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen auf 175° C (Ober-Unterhitze).

Die Zubereitung:

In einer Pfanne ohne Fett die Sonnenblumenkerne und den Sesam rösten.

In einem Topf bei niedriger Hitze Honig und Butter schmelzen.

Dann alle Zutaten in diesen Topf geben und gut verrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Häufchen setzen.

Im Backofen - mittl. Schiene - ca. 15 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.