

# Sesamtaler

Knusprige Plätzchen mit Sesam für die Weihnachtsbäckerei

etwa 90



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)

1 Ei (der Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

50 g Sesamsamen

### Außerdem:

25 g Sesamsamen

50 g Puderzucker

etwa 2 TL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Vom Teig etwa kirschgroße Portionen abnehmen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und von einer Seite in die Sesamsamen drücken. Taler mit der Sesamseite nach oben auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Puderzucker sieben und mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben und über die Taler sprenkeln.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn es bei der Zubereitung des Teiges zu sehr staubt, decken Sie die Rührschüssel um das Handrührgerät herum locker mit Küchenpapier ab.

