
Sesamschnitte

5 Personen

Zutaten

100g Honig
80g Butter
3 EL Rahm
Vanilleschotenpulver
160g Sesam
50g Weizenmehl

Zubereitung:

Honig, Butter und Vanilleschotenpulver zusammen aufkochen.
Sesam und das Mehl hinzufügen, alles zu einem Teig verarbeiten.

Die Masse auf ein Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist ausstreichen. 10 min. stehen lassen.

Bei 180°C ca. 10 Min. backen.

Solange die Schnitten noch warm sind in Rechtecke schneiden.