

Sesamkekse

FÜR 75 STÜCK

75 runde Backoblaten
50 g getrocknete Datteln
150 g Pflanzenmargarine
275 g Rohrzucker
4 ML Biobin
100 g zarte Haferflocken
250 g ungeschälter Sesam
3 EL Ziegenmilch
175 g Buchweizenmehl
20 g Reismehl

Zubereitung: 40 Min. Backzeit: 15 Min.
Stück etwa: 63 kcal

Pro

Die Oblaten auf 1-2 Backblechen im Abstand von 2 cm auslegen. Die Datteln entsteinen und fein hacken. Die Margarine und den Zucker schaumig rühren. Datteln, Biobin, 50 ml Mineralwasser, Haferflocken, 220 g Sesam, Ziegenmilch, Buchweizen- und Reismehl nach und nach hinzufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen von dem Teig abnehmen und auf die Oblaten setzen. Teigplätzchen mit dem restlichen Sesam bestreuen und 15 Min. (Mitte, Umluft 175°) backen. Die Sesamkekse auf einem Kuchengittererkalten lassen.

Varianten: Anstelle von Ziegenmilch Schafmilch verwenden. Die Teighäufchen direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.