

Tahina-Kekse

aus Israel

Zutaten für ca. 40 Kekse

150 g	Mehl
150 g	Weizenvollkornmehl
50 g	Mandel(n), gemahlen
150 g	Weiche Butter
150 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
2 Prise(n)	Salz
3 TL	Wasser
200 g	Tahina (Sesampaste aus dem Glas)



Kekse backen
Bücher lesen
und mehr

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes kneten, bis ein homogener, mürber Teig entsteht. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Aus dem Teig Rollen mit ca. 3,5 cm Durchmesser formen und eine halbe Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.
3. Den Backofen auf 170° Umluft stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Die Teigrollen in Scheiben schneiden, 1/2 cm dick und die Scheiben auf den Backblechen verteilen. Die Plätzchen gehen beim Backen kaum auf.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
6. Nach dem Erkalten in einer Dose lagern.