



Sesamplätzchen

Ka'k Simsima

Sesamplätzchen (Ka'k Simsima) sind ein traditionelles Gebäck aus dem Libanon. Sie zeichnen sich durch ihren knusprigen und leicht nussigen Geschmack aus, der durch die gerösteten Sesamsamen entsteht.

Der Geschmack der Plätzchen ist angenehm süß und buttrig, mit einer intensiven Sesamnote. Gewürze wie Kardamom und Zimt verleihen den Plätzchen eine warme, aromatische Tiefe. Die Kombination aus knusprigem Teig und geröstetem Sesam macht sie zu einem köstlichen Snack, der perfekt zu einer Tasse Tee oder Kaffee passt.

Herkunft: Libanon

Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Sesampaste

50 g Butter

100 g Honig

1 TL Vanille

½ TL Kardamom, grün

½ TL Zimt

¼ TL Gewürznelke(n) gemahlen

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

1 Prise Sesamsamen zum Bestreuen

Vorbereitung

Die Sesampaste, Butter, Honig, Gewürze und Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gründlich unter die Sesampaste kneten. 2 EL Wasser einarbeiten und den Teig zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Zubereitung

Den Teig in kleine Kugeln formen, zu Tälern flach drücken und mit der Oberseite in ein Schälchen mit Sesamsamen drücken. Mit der Unterseite auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220° 10 Minuten backen. In einer verschlossenen Dose aufbewahren.