

Sesamkugeln

Zutaten:

120 g Sesammus
55 g Honig
20 g Carobpulver
Prise Vanille

Zubereitung:

Erst Sesammus und Honig mischen, dann das Carobpulver unterkneten und aus der Masse kleine Kugeln rollen (etwa 25 Stück). Wenn man nur kurz knetet, so dass die Masse nicht gleichmäßig braun wird, bekommen die Kugeln eine hübsche, leicht marmorierte Oberfläche. Man kann sie zum Schluss noch in Carobpulver wälzen.