



SESAMRINGE

GELINGT LEICHT
40 Minuten

Hefeteig für etwa 5 Stück:

450 g Weizenmehl

1 Päckchen Trockenbackhefe

2 TL Zucker

1 TL Salz

50 ml Speiseöl

(z. B. Sonnenblumenöl)

1 Eiweiß

200 ml warmes Wasser

Außerdem:

1 Eigelb

1 EL Wasser

3 EL Sesamsamen

- 1** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2** Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 5 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer 35 cm langen Rolle formen, diese als Ringe auf das Backblech legen.
- 4** Eigelb mit Wasser verquirlen, die Ringe damit bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen.
- 5** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 25 Minuten sind die Sesamringe fertig gebacken.
- 6** Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.