

# SESAMTALER

**GELINGT LEICHT**  
40 Minuten

*Knetteig für etwa 25 Stück:*

250 g Weizenmehl

1 gestrichenen TL Backpulver

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Rum-Aroma

1 Ei

125 g weiche Butter oder  
Margarine

50 g Sesamsamen

*Außerdem:*

25 g Sesamsamen

50 g Puderzucker

2 TL Wasser

- 1** Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
- 2** Anschließend den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 1 cm dünn ausrollen.
- 3** Kreise ausstechen und auf ein Backblech geben. Mit Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.
- 4** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 12 Minuten sind die Sesamtaler fertig gebacken.
- 5** Gebäck vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 6** Puderzucker sieben und mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen in einen kleinen Gefrierbeutel geben und über die Taler sprenkeln.