

Karamell-Sesam-Kekse

Diese nicht zu süßen Kekse sind ein leckeres selbstgemachtes Mitbringsel

Zutaten

1 EL Wasser
200 g Zucker
200 g Sesam

Zubereitung

Wasser und Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze goldgelb unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Sesam hinzufügen und unterrühren. Masse auf Backpapier geben, ein weiteres Stück Backpapier darauflegen und mit einem Nudelholz ausrollen. Oberes Papier entfernen und in Stücke schneiden (z.B. rautenförmig), solange die Masse noch warm ist.