

Sesamkrokant

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

1-5 Personen

Dauer:

10 Minuten

Kategorie:

Pralinen

Herkunft:

Mirjam

Zutaten

- 6 EL Zucker
- 6 EL Sesam
- 2 TL Butter

Anleitung

- Den feinen Zucker in einer beschichteten kleinen Pfanne erhitzen. Leicht karamellisieren lassen. Den Sesam und die Butter dazugeben und schnell verrühren. Auf Backpapier bzw. Alufolie o.ä. geben. Verstreichen und abkühlen lassen.
- Portionen abbrechen (sie müssen nicht regelmäßig aussehen) und zum Knabbern auf den Tisch stellen.
- In einer luftdichten Dose aufbewahren. Hält ca. 2 Wochen - wenn es nicht vorher weggegessen wurde.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Mirjam von Chefkoch.de

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/sesamkrokant/index>

Last update: **2020/12/31 19:19**