

TAHINI-PLÄTZCHEN

aus dem Kochbuch JERUSALEM
von Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi

Tahini ist so etwas wie die israelische Variante der Erdnussbutter, eine Paste aus fein zerriebenen geschälten oder ungeschälten Sesamsamen. Mit Honig gemischt, wird daraus ein köstlicher Brotaufstrich fürs Frühstück. Die Palästinenser essen zum Frühstück gerne Brot, das sie in eine Mischung aus Tahini und Traubensirup tunken. Und die irakischen Juden servieren zum Dessert in Tahini getränkte Datteln. Halva ist eine knusprige arabische Süßigkeit aus Sesamsamen und Honig. Die Tahini-Plätzchen passen zum Kaffee, zu Eiscreme oder als Geschenk schön eingepackt. Eine vegane Variante mit Margarine und Sojasahne schmeckt auch gut!

- 130 g Zucker
- 150 g zimmerwarme Butter/vegane Margarine
- 110 g helles Tahini (Sesampaste)
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 25 g Sahne/Sojasahne
- 270 g Mehl
- 1 TL Zimt

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Zucker und Butter in der Küchenmaschine 1 Minute bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Bei laufendem Motor Tahini, Vanillezucker und Sahne hinzufügen. Anschließend das Mehl etwa 1 Minute unterrühren.

Den Teig danach auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis er glatt ist. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Kleine Stücke (etwa 15 g) vom Teig abreißen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Mit dem Rücken einer Gabel etwas flach drücken und im Abstand von 3 cm auf den Backblechen verteilen. Die Plätzchen mit Zimt bestreuen, 14 – 15 Minuten goldbraun backen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

In einem luftdicht verschlossenen Behälter kann das Gebäck bis zu 10 Tage aufbewahrt werden.

