

## Japanische Sesamkekse



Japanische schwarze Sesamkekse oder Kuro Goma Cookies sind einfach zuzubereiten, aromatisch und herrlich nussig.

ca. 20 Kekse

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 12 min

---

### ZUTATEN

1. 50 g schwarze Sesamsamen
2. 120 g weiche Butter
3. 75 g Zucker
4. 1 Prise Salz
5. 1 Ei
6. 100 g Mehl
7. 50 g gemahlene Mandeln (wer keine Mandeln mag, kann sie weglassen und 50 g mehr Mehl verwenden)

## ZUBEREITUNG

1. Den Sesam in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten, bis er beginnt zu duften. 30 g der Samen fein mahlen (Mörser oder Mixer). Zur Seite stellen.
2. Für den Teig Butter, Zucker und Salz cremig rühren.
3. Das Ei unterrühren.
4. Mehl, gemahlene Mandeln, gemahlene Sesam und die ganzen Sesamsamen in einer separaten Schüssel mischen und zum Teig geben. Alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 4-5 cm formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde oder länger (bei mir waren es aus zeitlichen Gründen 3 Stunden) in den Kühlschrank legen.
5. Nach der Kühlzeit den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem scharfen Messer 5-7 mm dicke Scheiben abschneiden. Die Teigkreise mit etwas Abstand auf das Backblech legen und für 12-15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
8. Die Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen, dann werden sie herrlich knusprig.
9. In einer luftdichten Keksdose bleiben sie einige Tage frisch.