



# Sesam Taler

Zutaten für etwa 90 Stück:

250g weiche Butter  
100g Zucker  
100g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
300g Mehl  
50g Speisestärke  
5 EL Sesamsaat

Die Butter mit den beiden Zuckersorten und dem Salz schaumig aufschlagen. Mehl und Stärke untermischen. Den Teig jetzt 2 Std kühlen. Danach zu 2 oder 3 Rollen mit 3cm Durchmesser formen. Die Rollen in der Sesamsaat wälzen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Rollen in etwa 5mm dicke Scheiben schneiden und bei 130 Grad für 15 min backen.