

SESAM-GUEZI

Zutaten - 4 Personen

- 250g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 175g kalte Butter, gewürfelt
- 3 EL [Sesamsaat](#) und Sesam zum Bestreuen
- 80g Feinzucker oder Zucker
- 1 Ei, leicht verquirlt

Den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine grosse Schüssel sieben. Die Butter zugeben und die Zutaten mit den Fingerspitzen zu feinen Krümeln verreiben. Den Sesam und den Zucker untermischen. Die Hälfte des Eis zugeben und die Mischung verkneten. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 Zentimeter dick ausrollen und 4-5 Zentimeter grosse Guezi ausstechen. Die Guezi mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit dem restlichen Ei bestreichen und 20 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und zum Auskühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen.

