

Sesamchrömli

Anzahl Personen: 10

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
300 g	Dinkel oder Weizen	sehr fein mahlen
0.25 KL	Backpulver	
1 Prise	Salz	
125 g	Butter, kalt	in kl. Stücke schneiden
150 g	Vollrohrzucker	
100 g	Haselnüsse	fein reiben
50 g	Sesam ungeschält	
1 Stk.	Zitrone	Schale abreiben
2 Stk.	Ei	verklopfen
2 EL	Sesam- oder Rapsöl	
	Verzierung:	
1 Stk.	Eiweiss	verklopfen
3 EL	Sesam	

Anleitung

1. Die ersten drei Zutaten in einer Schüssel mischen, Butterstückli zugeben und mit kalten Händen rasch zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben.
2. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben, zu einem Teig zusammenfügen und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Teig auf wenig Mehl mind. 5 mm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Chrömli mit dem verklopfen Eiweiss leicht bestreichen und mit Sesam bestreuen.
5. 12 - 15 Minuten backen bis sie leicht braun sind.
6. Falls die Chrömli nach dem Abkühlen nicht knusprig sind, im Ofen bei 100°C knusprig backen.

