

Vegane Tahini-Kekse

ca. 25 Stück | 25 Minuten (+ 60 Minuten Kühlzeit)

Zutaten

250 g Mehl

75 g Tahini (Sesampaste)

150 g vegane Butter

0.25 TL Salz

125 g Rohrohrzucker

100 g schwarzer Sesam

100 g heller Sesam

Meersalzflocken

Zubereitung

1. Mehl, Rohrohrzucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Vegane Butter in kleinen Würfeln und zusammen mit Tahini dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und den Teig zu einer Rolle formen.
2. Hellen und dunklen Sesam auf Frischhaltefolie verteilen. Die Teigrolle darin wälzen, damit sie rundum mit Sesam bedeckt ist. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Teigrolle in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Wer mag, streut ein paar Meersalzflocken darüber. Ca. 15 Minuten backen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

