



Süße Kekse mit knuspriger Sesamhülle



Zutaten

Menge

180 g
ca. 100 g
30 ml
350 g
1
40 g
1 Liter
1 TL

Zucker
helle geschälte Sesamsaat
Wasser
Mehl
Ei
Etwas Honig
weiche Butter
Öl zum Frittieren
Backpulver

Rezeptinfo

Zutaten für ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 636 kJ, 152 kcal, 16,3 g Kohlenhydrate, 2,1 g Eiweiß, 9,1 g Fett, 10,9 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Diese süßen Sesambällchen sind nicht nur in Asien super beliebt, sondern auch bei uns! Die chinesischen Sesambällchen sind aber auch echt super easy gemacht und schmecken mega lecker! Du musst den Teig einfach nur zu kleinen Bällchen formen, in Sesam wenden und frittieren, fertig. Besonders lecker schmecken die chinesischen Sesambällchen mit etwas Honig als Topping. Probiere es gleich mal aus, so geht's:

Step 1:

Zuerst verrührst du die Butter mit dem Zucker, dem Ei und dem Wasser mit einem elektrischen Rührgerät. Dann siebst du das Mehl und das Backpulver dazu. Nun den Teig gut mit den Händen verkneten, bis sich alles verbunden hat. Jetzt formst du den Teig zu einer Rolle (4 cm Durchmesser) und schneidest davon Scheiben ab. Diese zu Kugel formen, kurz in kaltes Wasser tauchen und in dem Sesam gewendet.

Step 2:

Jetzt kannst du die Bällchen frittieren. Dazu erhitzt du das Öl in einem Topf oder Wok. Dann gibst du immer ein paar Teigkugeln auf einmal hinein und wartest, bis sie schön braun sind. Die Bällchen zwischendurch in dem Öl wenden. Dann kannst du die Sesambällchen herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die fertigen Sesamkekse mit Honig beträufelt servieren.