



# CHRISTOPHS TAHIN-MISO- ZITRONEN-KEKSE

## ERGEBEN 9-12 STÜCK:

250ml	Ahornsirup
1	Zitrone
150g	gesalzene Butter, gewürfelt
100g	Tahin
250g	Mandelmehl
1/4 TL	Backpulver
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Misopaste
2 EL	schwarzer & weißer Sesam

## UND SO GEHT'S:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in einer großen Schale für ca. 3 Minuten in den Ofen geben, bis sie flüssig wird
2. Ahornsirup, Mehl, Vanilleextrakt, Misopaste, Abrieb und Saft der Zitrone, Backpulver & Tahin zur Butter geben und mit einem Löffel grob vermengen. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und für eine Stunde in der Schüssel ruhen lassen
3. Den Teig zu einer Rolle formen und ca. 1,5 cm dicke Stücke abschneiden. Den Sesam in eine Schale geben und die Teigscheiben von allen Seiten im Sesam wenden
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kekse mit ca. 2 cm Abstand auf dem Blech verteilen. Etwas mehr Sesam und eine Prise Meersalz auf den Keksen verteilen und sie dann für 10-12 Minuten backen
5. Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse für 10 Minuten ruhen lassen. In einem geschlossenen Behälter aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren