

KNUSPRIGE HONIG- SESAMRIEGEL

NUSSIG-SÜSSER SNACK
FÜR ZWISCHENDURCH



MAN BRAUCHT

250 G SESAM
350 G BREITSAMER HONIG VON DER ALGARVE
1 PRISE ZIMT
1 PRISE ZUCKER

SO GEHT'S

- SESAM IN EINER PFANNE OHNE FETT ANRÖSTEN, BIS ER LEICHT BRAUN IST. HONIG HINZUGEBEN UND UNTER REGELMÄSSIGEM RÜHREN ETWA 10 MINUTEN BEI LEICHTER HITZE ANDICKEN LASSEN.
- MISCHUNG NACH BELIEBEN MIT ZIMT UND ZUCKER VERFEINERN. MASSE GLEICHMÄSSIG AUF EINEM MIT BACKPAPIER AUSGELEGTEM BACKBLECH VERTEILEN.
- NACH 15 MINUTEN IN RIEGEL SCHNEIDEN. DANACH VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN.

