Sesamplätzchen

„Bahahahahald ist Weihnachtszeit …“ Na ja, das ist doch ein wenig zu weit vorweg gegriffen. Aber wenn zu dieser Zeit, im September, schon die erste Weihnachtswerbung im Fernsehen erscheint, dann kann ich auch gleich die Backzeit einläuten. Und ich tue dies, indem ich die unten stehenden Plätzchen backe.

Die diesjährige Adventszeit ist die erste, bei der ich mit meiner neuen Küchenmaschine arbeiten kann. Die neue Küchenmaschine hat den Vorteil, dass man einfach alle Zutaten für einen Teig in die Küchenmaschine gibt, diese anstellt und die Küchenmaschine rührt dann einfach einige Minuten lang den Teig. Und ich kann in der Zwischenzeit einige weitere Dinge vorbereiten. Ich muss mich um nichts weiteres mehr kümmern. Das ist wirklich ein großer Vorteil.

Diese Sesamplätzchen habe ich schon vor 30 Jahren zu meiner Studienzeit in verschiedenen Wohngemeinschaften des öfteren zubereitet. Damals, eben zu Studienzeiten, aus unbedingt rein ökologisch hergestellten Zutaten.
Außerdem hatte ich das Rezept auch in mein erstes Kochbuch aufgenommen, das ich 2011 geschrieben und veröffentlicht habe.

Heute bin ich da etwas pragmatischer und bereite diese leckeren Plätzchen auch aus Zutaten zu, die ganz normal industriell hergestellt wurden. Es muss also nicht unbedingt immer alles Öko-Ware sein.

Bei der Zubereitung dieser Plätzchen verwende ich das erste Mal meinen neuen Spritzbeutel mit einer entsprechenden Tülle als neues Arbeitsgerät, um den Plätzchenteig optisch schön auf Backpapier und damit ein Backblech zu spritzen.

[amd-zlrecipe-recipe:214]