

Rezept

KOULOURLAKIA MIT SESAM

Ein Rezept von KOULOURLAKIA MIT SESAM, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG	250 g Mehl
1 Msp. Backpulver	¼ TL Meersalz
100 g Zucker	25 g Vanillezucker
¼ TL Zimtpulver	125 g Butter
1 Ei (M)	1 EL Cognac (ersatzweise Ouzo, Rum oder Orangensaft)
ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN	1 Eigelb (M)
1 EL Milch	2 EL weiße Sesamsamen (nach Belieben)
AUSSERDEM	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 24 - 26 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Würfel schneiden, dazugeben (ist sie ganz hart, besser 5 Min. warten) und mit den Fingern in die trockenen Zutaten reiben, bis die erkennbaren Butterstückchen maximal Erbsengröße haben.
2. Das Ei und den Cognac miteinander verrühren und über die Zutaten in der Schüssel geben. Mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der noch klebrig, esslöffelweise mehr Mehl einarbeiten.
3. Nach und nach walnussgroße Stücke von dem Teig abnehmen (wer identisch große Kekse schätzt, dem leistet hier ein Eiskugelportionierer mit 4 cm Ø gute Dienste) und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 15 - 16 cm langen Rollen formen. Die beide Enden jeder Teigrolle zusammennähmen und in sich verdrehen, sodass kleine Kordeln entstehen, und mit etwas Abstand auf das Blech legen.
4. Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verrühren und die Teig kordeln dünn damit einpinseln, dann nach Belieben noch mit dem Sesam bestreuen. Im Ofen (Mitte) goldbraun backen, das dauert 18 - 22 Min.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kekse vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen in einer Dose halten sie sich mehrere Wochen.