

Mandel-Sesam-Splitter

Zutaten

50 g	Zucker
15 g	Mehl
25 g	Mandeln, gehackt
1 TL	Sesamsaat
20 g	Butter
2 EL	Orangensaft

Zubereitung

- Zucker, Mehl, Mandeln, Sesam in einer kleinen Schüssel mischen.
- Butter schmelzen und mit dem Orangensaft mischen.
- Zur Mehl-Nuss-Mischung geben und gut verrühren.
- Masse auf eine Platte oder Teller geben und zu einer 1 cm dicken Platte andrücken.
- 4 Stunden kalt stellen.
- Backofen auf 170°C vorheizen.
- Fest gewordene Nussmasse wie eine Torte in 8 Stücke schneiden.
- Jeweils 4 Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten backen, bis die Masse zu dünnen Fladen auseinandergelaufen ist und die Ränder sich kräftig goldbraun färben..
- Mit dem Papier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen, erkalten und fest werden lassen.
- Rest ebenso backen.