Sesamplätzchen
Ka'k Simsimija

Sesamplätzchen (Ka'k Simsimija) sind ein traditionelles Gebäck aus dem Libanon. Sie zeichnen sich durch ihren knusprigen und leicht nussigen Geschmack aus, der durch die gerösteten Sesamsamen entsteht.
Der Geschmack der Plätzchen ist angenehm süß und buttrig, mit einer intensiven Sesamnote. Gewürze wie Kardamom und Zimt verleihen den Plätzchen eine warme, aromatische Tiefe. Die Kombination aus knusprigem Teig und geröstetem Sesam macht sie zu einem köstlichen Snack, der perfekt zu einer Tasse Tee oder Kaffee passt.

Herkunft: Libanon
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Sesampaste
50 g Butter
100 g Honig
1 TL Vanille
½ TL Kardamom, grün
½ TL Zimt
¼ TL Gewürznelke(n) gemahlen
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Sesamsamen zum Bestreuen

Vorbereitung

Die Sesampaste, Butter, Honig, Gewürze und Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gründlich unter die Sesampaste kneten. 2 EL Wasser einarbeiten und den Teig zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Zubereitung

Den Teig in kleine Kugeln formen, zu Talern flach drücken und mit der Oberseite in ein Schälchen mit Sesamsamen drücken. Mit der Unterseite auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220° 10 Minuten backen. In einer verschlossenen Dose aufbewahren.

© 2026 coquina.de