



# Sesamkrokant

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der lecker, krustige Asiatischer Snack, zum gesunden Knabbern.

## Zutaten

- 6 El Zucker
- 6 El Sesamsaat
- 1 Prise Salz
- 1 El Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

In einer kleinen Stielpfanne zunächst den Zucker mit 1 Prise Salz goldgelb bei kleiner Hitze karamellisieren. Die Butter und den Sesam dazu geben, verrühren, 1 min. zusammen schoren lassen.

### Schritt2

Auf einer gefetteten Alufolie flach und dünn verteilen, auskühlen lassen.

### Schritt3

Anrichtevorschlag:

### Schritt4

In mundgerechte, unregelmäßige Stücke brechen und zum Knabbern auf den Tisch stellen.

### Schritt5

Lässt sich in einer Keksdose längere Zeit verwahren, werden in der Regel vorher verputzt.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** einfach, einfach und schnell, hausgemacht, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sesamkrokant/>