

## Sesam-Würfel mit Wildblütenhonig

### Pro Glas

- 120 g Sesam
- 3 TL schwarzer Sesam
- 80 g LieBee Wildblütenhonig
- Etwas Rapsöl zum Einfetten



## Rezeptvideo und Zubereitung

### 1. Schritt

Sesam und schwarzen Sesam in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze vorsichtig ca. 5 Minuten anrösten. Er sollte nicht zu stark bräunen, sondern goldgelb sein. Dabei alles gut vermischen.

### 2. Schritt

Das Kochfeld ausschalten und **LieBee Wildblütenhonig** zufügen.

### 3. Schritt

Die Honig-Sesam-Masse in eine kleine, passende Form mit Backpapier ca. 1 cm hoch füllen.

### 4. Schritt

Mit einem gut geölten Spachtel oder einer Küchenpalette glattstreichen.

### 5. Schritt

Die leicht abgekühlte Masse im Kühlschrank vollständig erkalten lassen und anschließend in Würfel schneiden. Die Messerklinge dafür mit etwas Öl bestreichen.