

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.