

Sesam-Kokos-Bällchen

Knusprig und fluffig, herrlich süß und trotzdem leicht. Meine Sesam-Kokos-Bällchen sind perfekt für alle Naschkatzen. Ob zum Tee und Kaffee, zum Dessert oder als kleine Knabberei zwischendurch – diese kleinen, ursprünglich aus dem Orient stammenden Glückskugeln zaubern ein Lächeln aufs Gesicht. Das Beste: Da sie ohne Schokolade und Creme auskommen, kann nichts schmelzen. So lassen sich die an Raffaello erinnernden Sesam-Kokos-Bällchen super vorbereiten und leicht transportieren. Jetzt gleich ausprobieren!



Sesam-Kokos-Bällchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (50 Stück): 150 Gramm Mehl | 100 Gramm Butter | 100 Gramm Kokosflocken | 50 Gramm Zucker | 75 Gramm Sesam | 2 Eigelb



Sesam-Kokos-Bällchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Backofen auf 160° C vorheizen. 2. Mehl, Butter, Kokosflocken, Zucker und Eigelb zu einem geschmeidigem Teig verkneten. 3. Aus dem Teig circa 50 Kugeln formen, diese in Sesam wälzen und auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes Backblech geben. 4. Sesambällchen circa 10 Minuten backen. 5. Noch warm verzehren oder nachdem sie abgekühlt sind in einem luftdichten Gefäß aufbewahren (hier halten sich die Sesambällchen circa zwei Wochen).

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Sesam](#) oder mehr [orientalische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 54 Kalorien | 4 Gramm Fett | 3,2 Gramm Kohlenhydrate | 0,8 Gramm Eiweiß