

Tahini

Sesampaste



Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 250 Sesam

Zubereitung:

1. Sesam in Pfanne OHNE ÖL anrösten
 - er sollte leicht braun werden und anfangen zu duften!
 - abkühlen lassen
2. Im Mixer (mit Zerkleinerungsaufsatz) oder Pürrierstab mixen
 - bis homogene Masse entstanden ist
 - Schmales, hohes Gefäß, sonst lernt die Masse fliegen!
 - Evtl. Mixer/Stab gelegentlich ausstellen → Überhitzungsgefahr!

Zuerst werden die Körner weiter zerkleinert, dann tritt irgendwann auch das Öl aus = Mus!

Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Wer es herzhafter möchte kann mit Salz abschmecken
 - B) Wer es süßer mag, schmeckt mit Honig ab
- Dasselbe Prinzip gilt auch für Mandel- oder Nussmus etc.