

**Dessert** French Rolls / Himbeer-Sauce / Pfirsich Melba  
**Rezeptteil** 3 von 4 Sesamkrokant

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
100 g	Zucker
50 g	Sesam

## **Vorbereitung**

1. 2 Lagen Backpapier bereit legen.

## **Zubereitung**

**Kochfeld Stufe 8:** Im Folgenden nicht in der Pfanne rühren.

Den **Zucker** in die Pfanne geben und durch leichtes Rütteln verteilen. **Goldbraun schmelzen lassen.**

Sesam dazu geben und ca. 10 Sek. anrösten.

Die Masse sofort auf ein Backpapier gießen, ein zweites Papier darauf legen und schnell mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

**Sehr vorsichtig und schnell arbeiten. Karamell wird schnell 250 °C heiß und gibt schlimme Verbrennungen.**

**Sobald die Masse etwas abkühlt, lässt sie sich nicht mehr ausrollen.**