

**Seite 1: Deutsch**

**Seite 2: Englisch**

### **Tahini-Mandel-Kekse**

Mengen für 40 Kekse.

Zutaten:

350 g Mehl

1 Tasse Zucker

1 Tasse roher Tahini

200g Margarine, aromatisiert mit Butter oder Butter, weich

2 Beutel Vanillezucker

Zur Dekoration: 100 g zerquetschte weiße Mandeln

Vorbereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor, und legen Sie ein Blatt Backpapier in Backformen.
2. Mehl, Zucker, Tahini, Margarine oder Butter und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten, gleichmäßigen Teig mischen.
3. Teilen Sie den Teig in 40 gleiche Kugeln.
4. Glätten Sie jede Kugel ein wenig und legen Sie sie mit 5 cm Abstand zwischen die Kugeln in die Backform.
5. Platzieren Sie eine Mandel auf jeden Keks.
5. 15-20 Minuten backen, bis die Kekse ein wenig golden sind, aber dennoch leicht sind. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und in eine geschlossene Box füllen.

**Tahini-Almond cookies**

Quantities for 40 cookies.

**Ingredients:**

350 grams flour

1 cup sugar

1 cup raw tahini

200g margarine flavored with butter or butter, soft

2 bags of vanilla sugar

For decoration: 100g of crushed white almonds

**Preparation:**

1. Preheat the oven to medium heat 180 degrees and place a sheet of baking paper in baking forms.
2. Place the flour, sugar, tahini, margarine or butter and vanilla sugar in a bowl and mix into a smooth, uniform dough.
3. Divide the dough into 40 equal balls.
4. Flatten each ball a little and place them in the baking form with 5 cm between each ball. 5. Place an almond on each cookie.
5. Bake for 15-20 minutes, until the cookies are a little golden, but still light. Remove from the oven, cool for 10 minutes and transfer to a closed box.