



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. marts 2016

Sesamflûtes

Ingredienser: 30 g smør, 3½ dl mælk, 50 g gær, 100 g kvark naturel, 1 tsk groft salt, 1 spsk sukker, 3 spsk sesamfrø, 650 g mel, 1 æg til pensling.

Smelt smørret ved lav varme, tilsæt mælken, smuldr og rør gæren i.

Tilsæt kvark, salt, sukker og sesamfrø. Rør og ælt melet i til dejen er blank og smidig (hold evt. lidt af melet tilbage).

Dejen hæver 45 minutter og deles så i 3 dele, der slås ned og formes til flûtes.

De 3 flûtes sættes på bagepladen til hævnning i 15 minutter. Rids dem med 9 skråsnit.

Pensl med sammenpisket æg. Bag ved 225 grader i 15 minutter.

