Johannisbrot-Sesam-Paste
Dibis ma' Tahina

Diese Paste wird als Brotaufstrich gegessen. Normalerweise stellt man sie mit Johnnisbrotsirup her, der jedoch hier kaum erhältlich ist. Wer ihn dennoch irgendwo auftreiben kann, nimmt für dieses Rezept 16 EL Sirup und lässt den Honig weg.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 100 g
8 EL Johannisbrotpulver
10 EL Honig
4 EL Sesampaste
4 EL Butter
4 TL Vanille
1 Prise Salz

Zubereitung
Johannisbrotpulver und Honig mit einem Löffelrücken zu einer schokoladenbraunen Paste verkneten. Das Sesammus mit der Butter glattrühren. Zu der Paste geben, etwas Salz darüberstreuen und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. In einem Schraubglas kühl aufbewahren.
Anmerkung: Johannisbrotpulver ist unter der Bezeichnung »Carob« in Naturkostläden oder arabischen Geschäften erhältlich.

© 2026 coquina.de