

L'offre est variée et tentante cette année également.

Reichhaltig und «gluschtig» ist das Angebot auch im neuen Jahr.

Offerta ricca e appetitosa anche nell'anno nuovo.

### **Petits pains au sésame**

Bien mélanger 100 g de beurre avec 1 c. à café d'huile de sésame, 1 c. à café de gingembre en poudre et 1 gousse d'ail pressée dans une poêle et à petit feu. Couper des tranches de pain blanc d'env. 2 cm d'épaisseur, puis en morceaux d'env. 3 cm de long. Tartiner généreusement le dessus et le dessous avec le mélange au beurre. Badigeonner les côtés avec un jaune d'œuf débattu et tourner immédiatement dans des graines de sésame. Poser sur une plaque garnie d'une feuille alu et faire dorer au four à 200 °C pendant 10 à 12 min.

### **Sesambrötchen**

100 g Butter mit 1 Teelöffel Sesamöl, 1 Teelöffel Ingwerpulver und 1 durchgepressten Knoblauchzehe in einem Pfännchen bei schwacher Hitze gut vermischen. Weissbrot in ca. 2 cm dicke Scheiben, dann in Stücke von ca. 3 cm Seitenlänge schneiden. Ober- und Unterseite grosszügig mit der Buttermischung bestreichen. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bepinseln und sofort

in Sesamsamen drehen. Auf ein mit Folie belegtes Blech legen und im Backofen bei 200 °C 10–12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

### **Bocconcini al sesamo**

Mescolate in una casseruolina, a calore dolce, 100 g di burro, 1 cucchiaino di olio di sesamo, 1 cucchiaino di zenzero in polvere e 1

spicchio d'aglio pestato. Tagliate del pane bianco a fette spesse circa 2 cm, indi a quadrati di circa 3 cm di lato. Spalmate il lato superiore e quello inferiore col composto di burro. Spennellate i bordi di uovo sbattuto e avvolgete subito il tutto nei semi di sesamo. Deponete i bocconcini sulla teglia foderata con un foglio di cottura e fateli dorare in forno a 200 °C per 10–12 minuti.

