

# Sesamkugler - ellu urundai

25 - 30 stk.

- 250 g. sesamfrø
- 200 g. sukker
- 1/4 dl. vand
- fingerspids bagepulver
- 2 tsk.. flydende margarine

image/jpeg ikon [IMG\\_7772.JPG](#) [1]

image/jpeg ikon [Ingredienser](#) [2]

image/jpeg ikon [Ristede sesamfrø](#) [3]

image/jpeg ikon [Smeltede sukker](#) [4]

image/jpeg ikon [IMG\\_7766.JPG](#) [5]

image/jpeg ikon [Ellu urundai](#) [6]

I stedet for sukker kan man godt bruge jaggery og bagepulver kan man godt undlade.

Det tager ikke lang tid at lave ellu urundai, men det kan være svært at forme kuglerne når det er varmt.

- Sesamfrø ristes på en varm pande indtil det får en gylden farve (pas på at det ikke brænder på). Hældes derefter i en skål til senere brug.
- Tilføj sukker og vand i panden. Når sukkeret er smeltet, tilføj 1tsk. margarine og et fingerspids bagepulver. (skru ned for varmen).
- Ristede sesam tilføjes lidt ad gangen i det smeltede sukker og røres godt rundt.
- Smør lidt margarine i en skål og placere skålen i kold vand (eks. i håndvasken), og hæld sesamfrø i. Smør margarine på hænderne, brug håndfladen til at forme små kugler.
- Lad det stå et par timer og køle.
- Så er det klar til servering.

[Share this](#) [7]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/snacks/sesamkugler-ellu-urundai>

## Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_7772.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_7772.JPG)

[2] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_7757.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_7757.JPG)

[3] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_7759.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_7759.JPG)

[4] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_7765.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_7765.JPG)

[5] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_7766.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_7766.JPG)

[6] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_7769.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_7769.JPG)

[7]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fsnacks%2Fsesam%2Fellu-urundai&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fsnacks%2Fsesam%2Fellu-urundai&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)