

Weihnachtsbäckerei

Sesamsterne

—



Sesam-Sterne



Zutaten:



2-3 EL Haferflocken
2 EL Sesam

etwas Wasser
etwas Mehl
1 Ei
2 EL Joghurt
1 EL 7-Kornflocken

Zubereitung:



Die Haferflocken und den Sesam mit etwas Wasser und Mehl zu einem Teig kneten.

Der Teig sollte nicht kleben und ausrollbar sein.

Nun den Teig ausrollen und Sterne ausstechen.

Bei 100°C ca. 20 Minuten backen.



Nun das Ei trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Joghurt und die 7-Kornflocken unterheben.
Die Masse als Guss auf die Sterne geben.
Bei 100°C nochmal 5-10 Minuten backen.



Bei Pflegehamster Emmy kamen die Sterne gut an!