

18. Dezember



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!**