

Hirten - Stäbchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stück

2		Eier
1	Essl.	Warmes Wasser
2	Essl.	Vanillinzucker
100	Gramm	Brauner Zucker
75	Gramm	Honig
2	Teel.	Zimt
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Sultaninen
100	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Schokoraspel

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

150	Gramm	Dunkle Kuchenglasur
100	Gramm	Kokosraspel
75	Gramm	Gemahlene Pistazien

Anleitung:

Die Eier mit dem Wasser schaumig rühren. Vanillinzucker, brauner Zucker und Honig unterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Zimt mit Mehl mischen, sieben und dazu geben. Alles vorsichtig unterheben. Weiterrühren, bis die Masse cremig ist. Die Sultaninen klein schneiden und zufügen. Die gehackten Mandeln und Schokoraspel nach und nach zufügen und alles unter den Teig rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Noch warm in etwa 5 cm lange Streifen schneiden und abkühlen lassen. Für das glasieren die Kuchenglasur im Wasserbad erwärmen. Die Kokosraspel und die gemahlene Pistazien jeweils auf einen Teller streuen. Die Hirtenstäbchen halb in die Glasur tauchen. Die Stäbchen mit einer Hälfte in die Kokosraspel drücken, die andere Hälfte in Pistazien. Glasur auf einem Kuchengitter trocknen lassen.