

Hirse - Häufchen mit Kokos

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Mehl
1	Prise	Kardamom (L)
1	Prise	Nelkenpulver (L)
1	Prise	Zimt
6	Essl.	Kokosflocken (L)
2	Essl.	Weisser Rum (L)
100	Gramm	Butter
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Sonnenblumenkerne (L)
80	Gramm	Honig
50	Gramm	Pinienkerne (L)
250	Gramm	Gemahlene Hirse (L)

Anleitung:

Die Sonnenblumen- und die Pinienkerne fein mahlen. Das Fett mit dem Honig in eine Schüssel füllen und mit dem Handrührer schaumig schlagen. Die gemahlene Sonnenblumen- und Pinienkerne, die Hirse, das Mehl und das Backpulver esslöffelweise unterrühren. Den Rum und die Hälfte der Kokosflocken zufügen. Mit Zimt, Nelkenpulver und Kardamom würzen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mit einem angefeuchteten Teelöffel kleine Teigmengen abstechen und als Häufchen auf das Blech setzen, dabei genügend Abstand dazwischen lassen. Das Blech auf die mittlere Schiene des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens setzen und die Hirsehäufchen 15 min. backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Hälfte davon mit etwas Honig bestreichen und in die restlichen Kokosflocken tauchen.