Hirtenstäbchen



Zutaten für ca. 60 Stück:
2 Eier
1 Esslöffel warmes Wasser
2 Esslöffel Vanillinzucker
100 g brauner Zucker
75 g Honig
2 Teelöffel Zimt
250 g Mehl
50 g Sultaninen
100 g gehackte Mandeln
100 g Schokoraspel

Außerdem:
150 g dunkle Kuchenglasur
100 g Kokosraspel
75 g gemahlene Pistazien

Zubereitung:
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 gemahlenen 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.