

Menge	Zutaten	Bearbeitung
100 g	Kokosöl, flüssig	
1 Stk.	Eier	
1 Prise	Meersalz	
1 Stk.	Orange unbehandelt	Schale abreiben
120 g	Haselnüsse	
120 g	Datteln, entsteint	in Stücke schneiden
200 g	Dinkel oder Weizen	fein mahlen
0.5 KL	Backpulver	
1 Stk.	Eigelb	
30 Stk.	Haselnüsse	

Anleitung

1. Kokosöl, Eier, Salz und Orangenschale gut verrühren.
2. Ca. 2/3 der Nüsse und Datteln im Cutter oder Vitamix sehr fein mahlen, zugeben. Die restlichen Nüsse und Datteln mittelfein hacken, zugeben.
3. Mehl und Backpulver untermischen. Ist der Teig bröcklig, etwas Wasser zugeben.
4. Teig ca. 7 mm dick ausrollen und Sterne (oder andere Formen) ausstechen. Ofen auf 200 C° vorheizen.
5. Sterne auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb betreichen und in die Mitte eine Haselnuss setzen.
6. Die Sterne in der Ofenmitte 10 - 12 Minuten backen.