

## Baconstjärnor

45 Stjärnor

140 g Bacon  
1 Röd paprika  
5 Cm purjolök  
1 1/2 dl Filmjök  
1 Ägg  
3/4 dl Olja  
3/4 tsk Salt  
1 tsk Chilipulver  
2 Krm svartpeppar  
1 dl Grahamsmjöl  
4 dl Vetemjöl  
1 1/2 tsk Bakpulver  
3 dl Sesamfrö; till utbakning Ägg; till pensling

Sätt ugnen på 275°. Stek baconet knaprigt. Kör bacon, ansad paprika och purjo i matberedaren tills allt finfördelats. Rör ner filmjök, ägg, olja, salt och chilipulver. Blanda mjölet och bakpulvret i en skål, rör ner filblandningen. Arbeta ihop till en ganska kladdig deg. Strö ut sesamfrön på ett bakbord och lägg upp degen. Strö över generöst med sesamfrön och platta med händerna ut degen i ett centimetertjockt lager. Ta ut stjärnor med ett litet pepparkaksmått. Lägg på bakpappersklädd plåt och pensla med vispat ägg. Grädda 6-10 minuter i mitten av ugnen. Låt svalna under bakduk.