

## Gewürzsterne

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1/2 Pk (125g) weiche Margarine  
1 T Zucker  
2 T Mehl  
1/2 TL Natron  
4 geh. EL gemahlene Mandeln  
1 TL Zimt  
1/2 TL Kardamom  
1 Msp. Nelken  
1 Prise Muskatnuss  
4 EL Sojamilch  
1 TL Zitronensaft  
2 EL Zuckerrübensirup

- Die Margarine und den Zucker miteinander vermischen, dann alle restlichen Zutaten dazu und gut miteinander verkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und mind. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Danach den Teig auf bemehlter Fläche 4-5 mm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher Sterne ausstechen.
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180°C ca. 8-12 Minuten hellbraun backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



**Ergibt::** 2 Bleche