

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