

"Mandel-Sternkuchen" von B. Wehner, Bonn

60 g Butter

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach darunter rühren.

150 g Zucker

2 Eier

Buttermilch, Zitronenschale, Lebkuchengewürz, Zimt, Mandeln, Salz und Vanillezucker unterrühren.

125 ml Multivitamin-Buttermilch

geriebene Schale einer Zitrone

Anschließend Mehl und Backpulver zufügen und zu einem Teig verkneten.

1 TL Lebkuchengewürz

Sternform fetten und einmehlen.

1 MSP Zimt

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C U-/Oberhitze 40-45 Minuten backen.

50 g gem. Mandeln

1 Prise Salz

Ausgekühlten Kuchen mit Kuvertüre oder Puderzucker verzieren.

1 P. Vanillezucker

125 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

Deko:

helle und dunkle Kuvertüre oder Puderzucker

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.