

Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

Mandelsterne

100 g Davert Hirse

200 g Davert Dinkel

1 TL Zimt

½ Vanilleschote

125 g Sauerrahm

5 EL Honig

75 g Davert Mandelkerne, gehobelt



Für ca. 40-50 Stück

Hirse und Dinkel sehr fein vermahlen. Den Zimt, das Mark der Vanilleschote, Sauerrahm und 2 EL Honig dazugeben und alles rasch verkneten. 1 Std. kalt stellen. Danach den Teig zu einer Platte (ca. 3 mm dick) ausrollen (kräftig rollen, der Teig ist relativ zäh!). Mit einem Ausstechförmchen Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Blech legen. Den restlichen Honig in einem Topf solange erwärmen, bis er flüssig ist. Die Sterne damit bestreichen und die gehobelten Mandeln darüber streuen. 15 – 20 Min. bei 180–200 °C (Umluft 175 °C) goldgelb backen. Am besten schmecken sie ganz frisch.....
Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

natürlich genießen!