

Hvězdičky medové

ROZPOČET: 17 dkg hladké mouky – 9 dkg mandlí neb oříšků – 9 dkg cukru – 2 cm citronové kůry – 2 dkg čokolády – ¼ kávové lžičky skořice – 1 tlučený hřebíček – na špičku nože květu – 9 dkg másla neb umělého tuku – ½ vejce dovnitř a ½ vejce na potření – 1 polévková lžice medu – 1 dkg mandlí na ozdobu – papír na vyložení plechu

Smícháme na vále hladkou mouku s neloupanými strouhanými mandlemi nebo oříšky, s prosetým práškovým cukrem, se strouhanou citronovou kůrou s čokoládou, s tlučenou skořicí, s hřebíčkem a s muškátovým květem. Pak přidáme rozsekané máslo nebo umělý tuk, med a vejce a těsto lehce, ale dobře vypracujeme. Poté těsto vyválíme na sílu ¼ cm, formičkou vykrájíme hvězdičky, složíme na suchý plech vyložený papírem, na povrchu natřeme hvězdičky vejcem a ozdobíme je loupánými, na nudličky nakrájenými mandlemi. Hvězdičky upečeme v mírně vytopené troubě do růžova.

