

*ostfriesische Knüppeltorte**

1kg Zucker in

$\frac{1}{4}$ l H_2O bei milder Hitze auflösen.

250g gemahlene
Mandeln

250g Zitronat und

kandierten Ingwer

Kardamom sowie

Zimt nach Geschmack dazugeben. Dann die vorbereiteten
„Kügelchen“ (s. u.) dazugeben. Das Ganze in eine

stürzbare Form geben und einen Tag später stürzen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Beilage: Zucker?

„Knübbelchen“ (Kügelchen)

3 – 4 Eigelb und

4 EL saure Sahne mit

4 EL Zucker verrühren,

Mehl hineinkneten, so daß ein lockerer Teig entsteht. Kügel-
chen Formen und in

Fett ausbacken.

Tipp:

- ★ Nur in homöopathischen Dosen verabreichen, da eine Überzuckerung zu befürchten ist. . .

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*gefunden in „Die Zeit“ Nr. 19/2002