

Kochen & backen wie im Kloster Isenhagen

So köstlich: die feine Ivenacker Mandelspeise, wie sie heute im Kloster Isenhagen nach einem mündlich überlieferten Rezept aus dem 19. Jahrhundert zubereitet wird. Veröffentlicht in dem Buch „Das Feuer hüten III“, in dem Klöster und Stifte in Norddeutschland ihre einfachen und regionalen Spezialitäten mit uns teilen.

Das Rezept „Ivenacker Mandelspeise*“:

Zutaten:

250 g Butter
250 g feiner Zucker
4 Eier
250 g sehr fein gemahlene Mandeln
Löffelbiskuit



Zubereitung:

Butter schaumig schlagen, nach und nach Zucker, Eier und gemahlene Mandeln unterrühren. (Braucht Zeit und sollte sehr sorgfältig ausgeführt werden.)

Eine runde Porzellanform am Boden und am Rand mit Löffelbiskuit auslegen, die Masse hineingeben und eine halbe Stunde mit einem Teller beschweren, damit die Speise fest gepresst wird. Die Schale auf Eis stellen und die Speise einen Tag ruhen lassen. Eine köstliche und sättigende Nachspeise für Festtage!

**Aus „Das Feuer hüten III“, herausgegeben vom Generalkonvent der Äbtissinnen evangelischer Klöster und Stifte in Niedersachsen, www.generalkonvent.de. Rezepttext: Carola Faber*