

Mandelmonde + Tip

Kategorien: Kleinkinder, Backen, Plätzchen

Zutaten für: 60 Plätzchen

2		Eiweiß
1		Unbehandelte Zitrone
400	Gramm	Geriebene Mandeln
350	Gramm	Zucker
		Zum Verzieren
150	Gramm	Puderzucker
1/2		Zitronen; den Saft

Anleitung:

1. Das Eiweiß in einen großen Mixbecher oder in eine Rührschüssel geben
2. Die Zitrone sorgfältig waschen, abtrocknen und die oberste Schicht der Schale vorsichtig mit einer feinen Reibe in das Eiweiß reiben. Danach die Zitrone halbieren und auspressen, den Saft in ein Glas geben.
3. Mit den Quirlen des Rührgeräts das Eiweiß steif schlagen. Während des Schlagens nach und nach den Zitronensaft dazugießen.
4. Mandeln und Zucker in einer großen Rührschüssel mischen und das Eiweiß dazugeben. Alles zuerst mit einem Löffel, dann mit den Händen vermischen, bis ein fester Teig entsteht.
5. Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte streuen. Den Teig mit dem Nudelholz etwa 1 Zentimeter dick ausrollen. Dabei zwischen Teig und Nudelholz eine Klarsichtfolie legen, damit der Teig nicht klebt oder reißt.
6. Die Folie abziehen und mit einem Plätzchenausstecher Monde ausstechen. Aus dem restlichen Teig so lange Monde ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Die Monde auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
7. Die Monde einige Stunden oder am besten über Nacht trocknen lassen. Das Blech auf die mittlere Schiene im nicht vorgeheizten Backofen schieben und bei 150 Grad (Umluft 140 Grad) 10 bis 15 Minuten hell backen.
8. Zum Verzieren den Puderzucker mit dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.
9. Mit einem Messer den Zitronenguss auf die Mandelmonde streichen. Die Monde im ausgeschalteten, noch warmen Backofen trocknen lassen, bis der Guss fest ist.

So bekommt man zu harte Plätzchen weich. Nach dem Abkühlen trocknen manche Plätzchensorten aus und werden hart. Einerseits gut, denn trocken halten sie länger. Andererseits kann man sie dann oft kaum kauen. Harte Plätzchen werden wieder weich, wenn man sie 2 Tage mit 2 Apfelschnitzen in eine gut verschließbare Blechdose füllt. Danach die Äpfel wieder entfernen.

Übrigens... Damit kein Teig am Plätzchenausstecher hängen bleibt, das Förmchen zwischendurch immer wieder mit kaltem Wasser abwaschen - so geht das Ausstechen viel leichter.

Mandelmonde + Tip

(Fortsetzung)

Der Profi sagt, besser ist es gut gekühlten Teig zu verarbeiten der wenig Handwärme abbekommt.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann