

# Zedernbrot

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Portionen

## TEIG

---

2		Eiweiß (Größe M)
250	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1	Teel.	Zitronensaft
1	Pack.	Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
400	Gramm	Dr. Oetker gemahlene Mandeln; ca.
	Etwas	Puderzucker

## GUSS

---

150	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Zitronensaft; ca.

### Anleitung:

1 Vorbereiten Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 130 °C

Heißluft etwa 110 °C

2 Teig Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen, sieben und nach und nach kurz unterrühren. Zitronensaft, Finesse und die Hälfte der Mandeln unterrühren. Von den übrigen Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt. Den Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und Halbmonde ausstechen. Halbmonde auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Guss Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und die erkalteten Halbmonde mit Hilfe eines Tafelmessers damit bestreichen. Den Guss fest werden lassen.

### Quelle:

Dr.Oetker  
Erfasst \*RK\* 30.12.2020 von  
Konrad Heizmann