

Zitronen - Möndchen Prof.(Ch)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

0,7	kg	Mandeln weiss gemahlen
0,4	kg	Zucker
10	Gramm	Salz
50	Gramm	Zitronenraps
0,1	kg	Eiweiss
= Gesamtgewicht 1.260 kg		

Anleitung:

Mandeln, Zucker und Salz mischen. Zitronenraps (Abgeriebene Zitronenschale) begeben. Teig ca. 7 mm dick ausrollen und mit Mondförmchen ausstechen. Über Nacht oder ca. 5-6 Stunden antrocknen lassen. Dekor: Direkt nach dem Backen mit Zitronenglasur bestreichen und wahlweise noch mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.
Variante: Orangenmöndchen - anstatt Zitronen Orangen verwenden

Backzeit: 8-10 min Backtemperatur: 160 °C