

# Zitronen-Monde

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 85 Portionen

## *KNETTEIG*

---

250	Gramm	Weizenmehl
1/2	Teel.	Backin
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Pack.	Zitronenschale (gerieben)
1	Stück	Eiweiß
150	Gramm	Butter (weich) (oder Margarine)

## *ZUM BESTREICHEN*

---

1	Stück	Eigelb
1	Teel.	Milch

## *GUSS*

---

200	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Milch (oder Wasser)
50	Gramm	Pistazienkerne (gehackt)

### Anleitung:

1. Schritt Dieses Rezept ist entwickelt für etwa 85 Stücke.

2. Schritt Knetteig: Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Plätzchen, z. B. Monde ausstechen und auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Plätzchen damit bestreichen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 8 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Schritt Guss: Puderzucker sieben und nach und nach mit Wasser oder Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss mit Hilfe eines Tafelmessers auf den Plätzchen verstreichen, gehackte Pistazienkerne aufstreuen und Guss fest werden lassen. Die Zitronen-Monde am besten in einer gut schließenden Dose aufbewahren. Dort bleiben sie etwa 3 Wochen knusprig.