

Zedernmonde (Familienrezept)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Gemahlene Mandeln
2		Eiweiß
		Abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
250	Gramm	Zucker
150	Gramm	Puderzucker
4-5	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Eiweiß steif schlagen, die Zitronenschale und den Saft kurz mit schlagen. Zucker und Mandeln unterkneten dass ein fester Teig entsteht. Falls er zu weich ist Esslöffelweise Zucker und Mandeln unterkneten. Teig in Alufolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf einer mit wenig Zucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen, etwa ½ cm dick. Monde ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Den Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren dass ein dicker Guss entsteht. Am besten mit einem Messer oder Palette auf die ausgerollte Mondemasse streichen und dann mit einem Runden Ausstecher Halbmonde ausstechen.

Etwa 3 Std. oder über Nacht auf dem Backblech androcknen lassen.

Bei 175° C 12 - 15 Min hell mit einem Backblech darüber schieben, backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.