

Zimt - Monde

Zutaten für: 80 Stück

150	Gramm	Marzipanrohmasse
6		Eiweiß
30	Gramm	Orangeat
20	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Geriebene Haselnüsse
150	Gramm	Geriebene Mandeln
1	Essl.	Zimtpulver
660	Gramm	Puderzucker
		Geriebene Mandeln; zum Ausrollen
1	Teel.	Zitronensaft

Anleitung:

1. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit i Eiweiß mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt rühren.
2. Orangeat und Zitronat klein hacken und mit der Marzipanmasse, Nüssen, Mandeln, Zimt, 400 g Puderzucker und 2 Eiweiß vermischen. Die Masse 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Arbeitsfläche mit Mandeln bestreuen und den Teig darauf 1 cm dick aus rollen.
4. Für die Glasur 2 Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker und dem Zitronensaft dickschaumig aufschlagen. Die Teigplatte damit dünn bestreichen.
5. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen.
6. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (von etwa 5 cm Durchmesser) hintereinander Halbmonde ausstechen, dabei den Ausstecher zwischendurch in Wasser tauchen. Die Monde auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im Ofen in 12 bis 15 Minuten hell backen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04