

Zedernbrot

Ausstech-Plätzchen mit gemahlene Mandeln, ohne Mehl

etwa 50 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:

2 Eiweiß (Größe M)
250 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
etwa 400 g Dr. Oetker
gemahlene Mandeln
Puderzucker

Guss:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft

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:

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können zum Ausrollen auch die übrigen Mandeln verwenden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

