

Donnerstag, 12. Dezember

Zu Rolf Zuckowskis «In der Weihnachtsbäckerei»

**Betty Bossi**

### Zitronen-Möndchen

Trocknen: ca. 6 Std. oder über Nacht

Backen: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 50 Stück, je nach Grösse der Ausstecher

350 g geschälte Mandeln, gemahlen

200 g Zucker

1 Prise Salz

2–3 unbehandelte Zitronen, nur abgeriebene Schale

1½ frische Eiweisse (ca. 50 g), leicht verklopft

1. Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen.
2. Eiweisse begeben, zu einem Teig zusammenfügen.
3. **Formen:** Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker 7 mm dick auswallen, verschieden grosse Monde ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.
4. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens.
5. **Verzieren:** Monde nach dem Backen noch warm mit Zitronenglasur bestreichen. Dünn abgeschälte, fein gehackte Zitronenschale oder geröstete Mandelblättchen auf der noch feuchten Glasur verteilen.

**Tipp:** Geschälte Mandeln durch ungeschälte ersetzen.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

**Stück:** 54kcal, E 2g, Kh 4g, F 3g

