

Zitronenmöndchen

ergibt ca. 50 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Trocknen: 5–6 Std. oder über Nacht
Backen: 8–10 Min.

350 g geschälte Mandeln,
gemahlen

200 g Zucker

1 Prise Salz

2–3 Zitronen

1½ frische Eiweiss

(ca. 50 g), leicht verklopft

beigeben, zu einem Teig zusammenfügen

alles in einer Schüssel mischen

Schale abreiben, beigeben

Formen: Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (S. 12) oder auf wenig Zucker 7 mm dick auswalLEN, verschiedenen grosse Monde ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur 5–6 Std. oder über Nacht trocknen.

Backen: 8–10 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens.

Verzieren: Monde nach dem Backen noch warm mit Zitronenglasur (S. 24) bestreichen. Dünn abgeschälte, fein gehackte Zitronenschale oder geröstete Mandelblättchen auf der noch feuchten Glasur verteilen.

Tip

Geschälte Mandeln durch ungeschälte ersetzen.

Variante

Orangenmöndchen

1 Portion Teig statt Zitronen Orangen beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: mit Orangenglasur (S. 24).

