

FOODKITCHEN

SILBERMONDE

RZFK_001432

ZUTATEN

für ca. 40 Stück

1/2 Bio-Zitrone
1 Eiweiß (M)
220 g Puderzucker
200 g blanchierte gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Arbeiten
50 g Zitronengelee
silberne Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

1 Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitrone auspressen. Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei nach und nach 140 g gesiebten Puderzucker dazugeben. Zum Schluss noch 1 TL Zitronensaft unterrühren. Die Mandeln und die Zitronenschale unter den Eischnee heben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen 2 großen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 8 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Halbmonde (ca. 4 cm groß; mit einem entsprechenden Ausstecher oder mit einem dünnwandigen Glas) ausstechen, dabei die Ausstechform in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Halbmonde auf den Blechen verteilen.

3 Das Gelee erwärmen, glatt rühren und die Halbmonde damit bestreichen. Plätzchen im Ofen ca. 12 Min. backen. Dann die Temperatur auf 80°C reduzieren und 10-12 Min. weiterbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 80 g Puderzucker und 1 EL Zitronensaft zu einem pastösen Guss verrühren und die Mandelmonde damit bestreichen. Mit den silbernen Zuckerperlen verzieren und den Guss trocknen lassen.

Zubereitung: 50 Min.

Warten: 1 Std.

Pro Stück ca.: 40 kcal, 1 g E, 2 g F, 5 g KH