

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Mandelhalbmonde

Gattung: Backen, Feste, Mandel, Nuss, Weihnachten

---

|                                   |  |                 |                 |
|-----------------------------------|--|-----------------|-----------------|
| 250 g Mehl                        |  | Teig:           |                 |
| 100 g Butter                      |  | 5 Eigelb        |                 |
| 60 g Zucker                       |  | Frischhaltfolie |                 |
| 400 g Himbeerkonfitüre            |  | Füllung:        |                 |
| 5 Eiweiß                          |  | - gemahlen      |                 |
| 180 g Zucker                      |  | 30 g            | Butter, flüssig |
| 120 g Mandeln, geschält und       |  | 60 g            | Mehl            |
|                                   |  | 1 Essl. Milch   |                 |
| 200 g Puderzucker                 |  | Glasur:         |                 |
| 2 Essl. (-3) Zitronensaft, frisch |  | - gepresst      |                 |

Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Eigelb auf einem Backbrett zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und eine Stunde kalt stellen. Dann 5 mm dick auswellen, ein gefettetes Backblech damit auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft) 12 Minuten halbfertig (lichtgelb) backen.

Die Himbeerkonfitüre auf dem halbfertig gebackenen Teig verteilen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach Zucker zugeben. Mandeln, Butter, Mehl und Milch unterheben. Diese Masse auf der Konfitüre verteilen und alles erneut bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten fertig backen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur mischen. Das Blech kurz auskühlen lassen, dann mit der Glasur überziehen. Zum Schluss mit einem Ausstecher Halbmonde ausstechen.