

Weihnachtsbacken Rezepte

Zedernbrötle

Gattung: Backen, Eiweiß, Mandel, Plätzchen, Weihnachten, Zitrone

Brötle

2	Eiweiß	- gemahlen
375 g	Zucker	2 Zitronen; unbehandelt
375 g	Mandeln; ungeschält,	

Zitronenglasur

200 g	Puderzucker; klümpchenfrei	2 Essl. Wasser, heiss Oder
2	Essl. Zitronensaft	2 Essl. Milch; heiss*

Von der Hälfte der Zitronen die Schale abreiben, alle Zitronen auspressen.

Eiweiß zu Schnee schlagen, den Zucker, dann die Mandeln und die Zitronengewürze darunter mischen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Halbmonde ausstechen und über Nacht trocknen lassen.

Bei 200Grad ca. 20 Minuten backen. Noch warm mit Zitronenglasur streichen und im lauwarmen Ofen kurz übertrocknen.

Zitronenglasur:

Mit einem kleinen Holzlöffel, später mit einem kleinen Schneebesen die Masse 5-10 Minuten rühren. Um zu decken, darf der Guss nicht zu dünn sein; bitte vorher auf einem Gebäckstück eine kleine Probe machen.

*bei Verwendung von Milch wird der Guss weißer und glänzt besser.

Anstelle von Zitronensaft kann Orangensaft oder beide zu gleichen Teilen verwendet werden. Ebenso kann der neutrale Guss mit Vanille, Kirsch, Weinbrand, Rum oder irgendeinem Fruchtlikör versetzt werden.