

Weihnachtsbacken Rezepte

Zedernbrot

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

		Teig		
3	Eiweiß	1/2	Zitrone: Schale abgerieben	
375 g	Puderzucker		- sowie	
1 Glas	Vanillezucker	1 Essl.	Saft	
1 Tropfen	Bittermandel-Backöl	375 g	Mandeln; gemahlen	
		Zum Ausrollen		
100 g	Mandeln; gemahlen			
		Guss		
150 g	Puderzucker	3 Essl.	Zitronensaft; bis 1/3 mehr	

Für den Teig das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Er muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter esslöffelweise den gesiebten Puderzucker mit dem Vanillezucker schlagen. Danach Backöl, Zitronensaft, Zitronenschale und gut die Hälfte der Mandeln darunter rühren. Von dem Rest der Mandeln so viel darunter kneten, dass der Teig kaum noch klebt. Auf einem mit Mandeln dicht bestreuten Backbrett (Tischplatte) den Teig gut 1/2 cm dick ausrollen. Halbmonde ausstechen und diese auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedecktes Backblech legen.

Bei 130-150 Grad im vorgeheizten Backofen 30-45 Minuten backen.

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die erkalteten Plätzchen damit bestreichen.