Mandelmonde mit Zitronenglasur

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });

Mandelmonde sind ein klassisches Gebäck das besonders gerne in Verbindung mit einer Teezeit serviert wird, unabhängig der Jahreszeit.
Wenn Sie ihre Glasur gerne saisonalen und jahreszeitlichen Gegebenheiten anpassen möchten, sind die Möglichkeiten ihren Gaumen zu verwöhnen, nahezu unbegrenzt.

Ein Renner sind Mandelmonde besonders in und während der Advents- und Weihnachtszeit. Unser Rezept mit Zitronenglasur ist Mehl und nahezu fettfrei, knusprig und sehr fruchtig.

Zutaten

- 200 g Mandeln, ungeschält und gemahlen
- 140 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Eiweiß
- 1 kleine Prise Salz
- Saft und Abrieb ½ Zitrone
- Puderzucker zum Bearbeiten
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- Für die Glasur: 80 g Puderzucker, 3 El Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 120° C vorheizen mit Umluft 100 ° C, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Teig:
Auf das mit 1 Prise Salz steif geschlagene Eiweiß, nach und nach den Puderzucker sieben und den Zitronensaft und Abrieb dazu geben, die gemahlenen Mandeln untermengen. Zu einer Kugel formen

und in Klarsichtfolie ca. 60 min. im Kühlschrank kalt legen.

Schritt3

In einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel 1 cm dick ausrollen und kleine Monde, Herzchen oder Kreise ausstechen, mit etwas Abstand auf das Backblech legen.

Schritt4

Auf der mittleren Schiene 15 min. backen, den Ofen auf 80 ° C zurück schalten und weitere 10 – 15 min. zu Ende backen, ablösen abkühlen lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre erwärmen und die Plätzchen bestreichen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, die Plätzchen überziehen, antrocknen lassen. Frisch und knusprig genießen oder in einer Keksdose, schichtweise mit Pergamentpapier verwahren

Rezeptart: Teegebäck

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandelmonde-zitronenglasur/