# Zedernmonde

Das Rezept für die Zedernmonde gelingt ganz ohne Mehl. Die leckere Weihnachtsbäckerei darf im Advent nicht fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 240 g | Staubzucker |
| 2 Stk. | Eiweiß |
| 1 Prise | Salz |
| 2 TL | Frischen Zitronensaft |
| 350 g | Mandeln |
| 0.5 TL | Zitronenabrieb (Schale unbehandelt) |
| 100 g | Staubzucker |
| 2 EL | Frischen Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Für die **Zedernmonde** die Eiweiße mit Salz aufschlagen, Zitronensaft nach und nach unterrühren. Gesiebten Staubzucker zugeben, weiter schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Die geriebenen Mandeln und Zitronenabrieb vorsichtig unterziehen. Mit den Hände zu einem leicht klebrigen Teig kneten.

2. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und Monde ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

4. Für den Zuckerguss den Staubzucker mit Zitronensaft verrühren. Mit einem breiten Messer auf die noch warmen Zedernmonde streichen.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**

**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp