

Mandelkekse in Halbmondform: Zedernbrot



Passend zum morgigen 1. Advent beginnt heute die Weihnachtszeit auf dem Blog – mit den ersten Plätzchen des Jahres. Lange war ich ziemlich ratlos, was ich dieses Jahr backen soll, denn ich habe schon sooo viel ausprobiert in den vielen Jahren meiner Bloggerei und auch davor. Aber ich orientiere mich gerne an dem, was da ist und so war meine Vorratskammer sehr hilfreich.

Noch immer habe ich ganz viele gemahlene Mandeln von der Lebensmittelrettung, also boten sich Plätzchen aus Mandeln geradezu an. Beim Stöbern in alten Backbüchern stieß ich auf Zedernbrot, ganz einfache Plätzchen aus gemahlenden Mandeln, Eiweiß und mit Zitronenabrieb und -guss.



Ich hatte so spontan Lust zu backen, dass nicht mehr so viele

Zitronen da waren. Also ersetzte ich den Abrieb kurzerhand durch Butter-Rum-Aroma und machte nur einen Zitronenguss auf die Halbmonde. Naschkater fand diese Note sehr passend und futterte mir die Plätzchen fast alle weg, bis ich Zeit und genug Licht hatte, um sie zu fotografieren.

Wenn ihr sie klassisch machen wollt, rührt stattdessen den Abrieb von 2 Bio-Zitronen in den Teig. Ich habe recht wenig Zucker genommen und fand sie ziemlich perfekt so – falls ihr es süßer mögt, nehmt besser 150-200 g Puderzucker.

Für 2 Bleche:

2 Eiweiß (Gr. M)

100 g Puderzucker

1 Röhrchen Butter-Rum-Aroma

Ca. 400 g gemahlene Mandeln

Guss:

Ca. 150 g Puderzucker

Ca. 3 EL Zitronensaft

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Das Aroma und die Hälfte der Mandeln unterrühren. Von den übrigen Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

2 Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 110 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und Halbmonde ausstechen (ich habe eine runde Form mit Zackenrand genommen und damit die Halbmonde ausgestochen).

Die Halbmonde auf das Backblech legen und ca. 30 Minuten backen.

Sobald die Plätzchen abgekühlt sind, den Guss anrühren und die Halbmonde mit einem Buttermesser bestreichen.



Habt ihr euch auch schon über den seltsamen Namen gewundert?

Er kommt von der Zitronatzitrone, die auf italienisch „cedro“ heißt, wie auch der Zedernbaum.

Welche Plätzchen habt ihr schon gebacken? Oder plant ihr noch und beginnt erst in der Adventszeit? Teilt doch eure Familienrezepte oder all-time-favourites mit uns – ich freue mich über eure Kommentare!

Habt einen genussvollen 1. Advent,
eure Judith