

Zitronen-Mandelplätzchen backen

Ich war dabei: Maxi-Gruppe mit Geschwisterkinder

Datum/Zeitraum: März 2021

Zutaten

200 g Gemahlene Mandeln (blanchiert)
250 g Puderzucker
4 frische Eiweiß (sind vom Osterhasenbacken übrig)
1 Bio-Zitrone

1 Spritzbeutel

Rezept

Eiweiß zu Schnee schlagen, Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenschale untermischen, so lange rühren, bis der Teig beim hochheben des Rührloffels zähflüssig runterläuft. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen mit Abstand auf 3 Bleche setzen und 30 Minuten stehen lassen.

Die Plätzchen 160 Grad ca. 20 Minuten backen.

Lecker!



Schön dass du dabei warst. Du hast bekommst für deine Teilnahme eine Kochmütze.



Pia Schreiber