

## 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 unterrühren, so lange rühren, bis der Teig beim hochheben des Rührlöffels 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