Zedernbrot

Zutaten:

Für den Teig:
2 Eiweiß
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
3 EL Zitronensaft
250 g Zucker
300 g geschälte und gemahlene Mandeln
Für die Glasur:
125 g Puderzucker
3-4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Zitronenschale und -saft zugeben und kurz mitschlagen, Zucker und Mandeln hinzufügen und einen formbaren Teig daraus kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Zucker und Mandeln zugeben. In Folie gewickelt für 1 Stunde kaltstellen.
Nach dem Ruhen auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 5 mm stark ausrollen und Halbmonde ausstechen. Die Form immer wieder in Zucker tauchen. Die Halbmonde werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und bei 160° Celsius ca. 20 Minuten gebacken.
Die noch warmen Monde mit der Glasur bestreichen und auskühlen lassen. In einer Gebäckdose immer lagenweise durch Pergamentpapier trennen.

etwas schwieriger