Mandelkränzchen

Mit Zitronenguß überzogenes Eischaumgebäck. Rezept kommt ohne Mehl aus.

Zutaten:

3 Eiweiß
200g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone
200g ohne Haut gemahlene Mandeln
kleine Oblaten

Für die Glasur:
250g Puderzucker
2 bis 3 Eßlöffel Zitronensaft

Zubereitung

Eiweiß, Zucker und Zitronensaft mit dem Mixer über längere Zeit zu einer glatten Creme verrühren. Gemahlene Mandeln unterheben.

Backblech mit Backpapier abdecken und die Oblaten gleichmäßig Auf dem Blech auslegen. Masse in einen Spritzbeutel geben und auf die Oblaten kleine Kränze spritzen.

Die Mandelkränzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 20 Minuten backen.

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft eine Glasur herstellen und die heißen Mandelkränzchen mit der Zitronenglasur bestreichen.