

## Bäckerofen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Plaetzchen  
Weihnachten

4 Eiweiß  
250 g Mandeln, feingerieben  
250 g Zucker  
125 g Schokolade, gerieben (gute)  
1/2 ts Zimt  
1/2 Zitronen: Schale gerieben u.  
--etwas Zitronensaft  
1 tb Kakao  
Zucker zum Wenden

\* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, die übrigen Zutaten darunterrühren.  
Aus dem Teig nussgroße Kugeln formen, diese in Zucker wälzen und in ein  
Baerentatzenfoermchen (Muschelfoermchen) drücken. Die Muscheln auf ein mit  
Backpapier belegtes Blech legen und über Nacht antrocknen lassen. Am  
nächsten Morgen bei 180°C 15-18 Minuten backen.