

Dezember 2012

Zimtmonde

Ergibt je nach Grösse der Formen ca. 80 Guetzli

VORBEREITUNGEN:

➤ Den Teig am Vortag zubereiten und gut durchkühlen

GERÜHRTER TEIG:

125g weiche Butter

1 grosses Ei

1 Prise Salz

100g Zucker

1 TL Vanillemark aus dem Glas od.

ersatzweise 1 Päckli Vanillezucker

zusammen zu einer schaumigen Masse verrühren,
am besten mit dem Mixer

200g Weissmehl

50g Maizena od. Epifin

darunter mischen, rasch zu einem gleichmässigen Teig
vermengen, mind. 3 Std. kühlstellen.

FORMEN:

Den Teig in ca. 4 einzelnen Portionen am besten zwischen 2 Backtrennpapieren ca. 2-3 mm dünn auswallen. Der Teig ist sehr zart, es lohnt sich, Teigreste immer wieder kühlzustellen, da er sonst klebt. Mit einem Ausstecher Monde ausstechen (oder auch andere Formen), mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

VERZIEREN:

1 Eigelb

1 EL Milch

zusammen gut verquirlen, die Monde damit dünn
bestreichen

1 EL Zimt

3 EL Zucker

zusammen mischen, danach über die bestrichenen
Monde streuen

100g Mandelkerne, der Länge nach halbiert

auf jeden Mond eine halbe Mandel leicht andrücken,
wenn möglich nochmals 30 Min. kühlstellen

BACKEN:

➤ Je nach Grösse der Formen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 5-8 Minuten backen, die Monde sollen an den Rändern leicht braun sein. Herausnehmen, unbedingt auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

AUFBEWAHREN:

➤ In einer Blechdose trocken aufbewahren. Haltbar sicher 2 Wochen.