

Lunakekse

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Makronenteig:

1 Ei (Größe M)
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g gemahlene Mandeln

Zitronen-Glasur:

1 EL Zitronensaft
100 g gesiebter Staubzucker

1 Spezial-Makronenteig:

Für den Teig Ei mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Zitronenschale mit Mandeln vermischen und unterkneten. Den Teig auf einer mit geriebenen Mandeln bestreuten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Monde (4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

2 Zitronen-Glasur:

Zitronensaft mit Staubzucker glatt rühren und die noch warmen Lunakekse damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist der Teig zu klebrig, einfach noch Mandeln unter den Teig kneten.