

# KOCH BIBLIOTHEK

---

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Weihnachtszeit*

#### **Zimt – Monde (ca. 60 Stück)**

**Zutaten:** 3 Eiweiß, 1 Teelöffel Zitronensaft, je 150 Gramm gemahlene Mandeln und Haselnüsse, ½ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Muskat, 100 Gramm Zucker, wenige Tropfen Rum-Aroma, Gefrierbeutel,

- 2 Eiweiß mit dem Zitronensaft sehr steif schlagen
- Puderzucker sieben und unterheben
- Mandeln, Haselnüsse und die Gewürze mischen
- 275 Gramm abmessen und unter den Eischnee heben
- Die restlichen Nüssen auf einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel streuen, Teig darauf geben
- Mit einem weiteren aufgeschnittenen Gefrierbeutel bedecken, und ca. ½ Zentimeter dick ausrollen
- Oberen Beutel vorsichtig abnehmen und mindestens 30 Minuten trocknen lassen
- Monde ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- Im vorgeheiztem Backofen bei 150 Grad ca. 10-12 Minuten backen
- Restliches Eiweiß steif schlagen
- Zucker einrieseln lassen
- Das Rum-Aroma unterrühren
- Die Monde damit bestreichen und weitere 10 Minuten backen

