

Weihnachtsbacken Rezepte

Gedultszältli

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

		Zutaten	
4		Eiweiß	- Zitrone die Hälfte der
250	g	Puderzucker	Schale abreiben
200	g	Mehl	3 Tropfen Bergamotte-Öl;
		von einer	(aus
		ungepritzten	- der Apotheke)

Backblech fetten, Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle richten.

Eiweiss steif schlagen.

Puderzucker und restliche Zutaten unterrühren.

Masse in den Spritzbeutel füllen und kleine runde Tupfen auf das Backblech setzen (Durchmesser 1.5 cm). Hellgelb ausbacken.

Backzeit : 5-10 Minuten Strom : 175° C (vorgeheizt)