

# Limetten - Mandel Kekse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Ca. 30 Küsschen
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Ca. 30 Küsschen', 'yield' : '' });
```

Weihnachten naht und so auch das Verlangen nach leckeren Keksen. Wer dieses Jahr etwas neues ausprobieren möchte, sollte diesen fruchtigen Limetten-Mandel-Küschchen eine Chance geben. Der selbst gemachte Baiser aus Mandeln und die Füllung aus Limetten fusionieren zu einem delikaten Mandelkeks. Von dieser Sorte kann man gar nicht genug bekommen kann!

Ähnlich wie Kokosmakronen eignen sich diese Kekse für Zöliakie-Patienten. Damit Sie auch trotz glutenfreier Ernährung nicht auf Weihnachtsplätzchen verzichten müssen.

Wer keine Limetten im Haus hat, kann natürlich auch auf Orangen zurückgreifen. Mit einer kleinen Prise Zimt sind die süßen Küschchen sogar noch weihnachtlicher.

## Zutaten

- 35 Gramm geriebene Mandeln
- Abrieb und Saft von 1 ½ Stück Limetten
- 2 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 170 Gramm Zucker
- 50 Gramm weiche Butter
- 25 Gramm Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 120 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

### Schritt2

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte des Limettensafts und Abriebs unterheben, die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen.

### Schritt3

Mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen und ca. 30 min. auf der 2. Schiene von oben, hell, aber knusprig backen.

### Schritt4

Den restlichen Limettensaft und Abrieb mit der Butter und dem Puderzucker cremig verrühren.

### Schritt5

Auf die Hälfte der Plätzchen einen Klecks setzen und mit einem zweiten Baiser zusammen setzen.

**Wer diese süßen Limetten-Mandel Kekse gerne an Weihnachten verschenken möchte, kann diese mit ein bisschen Zartbitterschokolade garnieren. In einer weihnachtlichen Geschenktüte verpackt, erfreut sich jeder an Ihren selbst gemachten Plätzchen.**

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Teegebäck

### Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)47
- Eiweiß (g)0,6
- Fett (g)2,1
- KH (g)6,6
- Cholesterin (mg)40

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limetten-mandel-kekse/>