

## Rezept

# Zitronenwölkchen

Ein Rezept von Zitronenwölkchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 1/2</b> Zitronen	<b>2</b> Eiweiß (M)
<b>275 g</b> Puderzucker	<b>200 g</b> gemahlene Mandeln
<b>75 g</b> Mehl	Salz
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>40 g</b> Zitronatwürfel

### Außerdem

Spritzbeutel mit großer Rundtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 2 g F, 1 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Zitronen auspressen und 2 EL Saft für den Guss beiseitestellen. Die Eiweiße in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei 200 g Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Den Zitronensaft langsam dazugießen. Mandeln, Mehl, 1 Prise Salz und Zimt mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Zuletzt das Zitronat unterheben.
2. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und mit etwas Abstand Tupfen (2 cm Ø) auf die Bleche spritzen. Die Wölkchen im Ofen (Mitte) je 10-12 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Übrigen Puderzucker (75 g) und übrige 2 EL Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Mit einem Teelöffel jeweils einen Klecks auf die Plätzchen geben und verstreichen. Trocknen lassen.