



Heiligenabend Gebäck

oder Nusschaumschnitten

Zutaten:

Für den Boden:

- 300 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 100 g Stärke (Maizena)
- 250 g Butter
- 100 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 Eigelb
- 1 TL Zimt

Für den Belag:

- 5 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 250 g Kristallzucker
- 1/2 TL Zimt

zum Bestreichen:

- ca. 400 g säuerliche Marmelade (Ribiselmarmelade, Preiselbeermarmelade)

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen etwas weicheren Mürbteig herstellen. Diesen zwischen zwei Bögen Backpapier auf ca. 35x32 cm ausrollen. Backpapier auf ein Blech ziehen.

Bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten vorbacken. Aus dem Backrohr nehmen und mit der Marmelade bestreichen.

Während der Boden bäckt die Eiklar mit der Prise Salz anschlagen, den Zucker dazugeben und richtig lange steifschlagen. Ich mache das immer so lange wie der Boden im Backrohr ist, somit 15 Minuten :-)

Die geriebenen Haselnüsse mit dem Zimt mit einem Spatel unterheben. Diese Masse nun in Klecksen auf die Marmelade geben und glattstreichen.

TIPP: Damit das ganze einfacher geht, spritze ich die Masse auf. (Spritzsack mit glatter Tülle) Ich spritze die Masse in Streifen auf, so "verrutscht" die Nussmasse nicht auf der Marmelade. Etwas glattstreichen, wieder ins Backrohr geben und ca. 10-12 Minuten fertig backen.

Noch heiß in Würfel schneiden und vollständig auskühlen lassen.

In einer Dose, mit Backpapier dazwischen hält es sich, kühl und trocken gelagert, ca. 14 Tage.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at