

Weihnachtsbacken Rezepte

Gewürz Nuss Schnitten

Anzahl: 20 Schnitten

Gattung: Gebäck, Gewürze, Nuss, Weihnachten

100 g	Walnusskerne	3	große	Eiweiß
150 g	Haselnusskerne	120 g		Vollrohrzucker
1 Essl.	Lebkuchengewürz	5	große	Oblaten, eckig, 122x202
2 Essl.	Carobpulver			mm
				- oder Backpapier

Die Oblaten auf einem Kuchenblech auslegen, so dass sie sich leicht überlappen. Walnusskerne zerbröckeln und Haselnusskerne reiben. Beides mit Lebkuchengewürz und Carobpulver vermischen.

Eiweiß sehr steif schlagen und nach und nach den Vollrohrzucker unterschlagen, bis die Masse schön glänzend und der Zucker vollständig aufgelöst ist.

Die Nussmischung mit dem Teigschaber oder Löffel unter den Eischnee ziehen. mit angefeuchtetem Löffel die Nussmasse auf den Oblaten ausstreichen. Bis zum Rand streichen, die Kanten der Oblaten wölben sich sonst beim Backen nach oben. 30 Minuten bei 175 °C auf der 2. Schiene von unten backen. Kurz abkühlen lassen, dann in etwa 20 Schnitten schneiden.

Wenn die Schnitten als Dauergebäck (Weihnachtsgebäck) gedacht sind, 40 Minuten backen, in kleine Würfel schneiden, völlig erkalten lassen und in einer Dose aufbewahren.