

Weihnachtsbacken Rezepte

Neapolitanisches Weihnachtsgebäck Morsetti di Natale

Gattung: talien, Kleingebäck, Weihnachten

1 kg Mehl		- Haselnüsse und Wal
2 Tüten Backpulver	750 g	Zucker
4 Muskatnüsse	2	Eier
Je 4 naturbelassene	100 g	Zimmerwarme Butter
- Zitronen, Mandarinen	200 ml	Milch
- Orangen	1	Prise Salz
Je 330 g Mandeln,		

Bei diesen Weihnachtskeksen, deren Form an die toskanischen Cantuccini erinnert, dominiert das warme, erdige Aroma der Muskatnüsse, das durch die Zitrusfruchtschalen eine frische Note bekommt. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. Die Muskatnüsse mit einer Muskatreibe darunter reiben. Ebenso die Schalen der Zitronen, Mandarinen und Orangen. Die Mandeln und Haselnüsse, die Sie vorher nicht häuten müssen, mit den Walnüssen fein mahlen. Mit den restlichen Zutaten zu einem festen, relativ trockenen Teig verkneten, der trotzdem Bindung haben sollte. Ggf. noch ganz wenig Milch zugeben. Den Teig in Portionen teilen und diese zu etwa 3 cm dicken Teigwürsten rollen, die man mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legt. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Umluft 160° C) etwa 30 Min. backen, bis die Morsetti goldgelb sind. Die Bleche herausnehmen und die Teigrollen leicht diagonal in fingerdicke Scheiben schneiden, die man noch einmal im Ofen bei derselben Temperatur 5 Min. backt. Auskühlen lassen. In einer Blechdose halten sich die Morsetti mehrere Wochen.

TIPP: -Das Mengenverhältnis der Nüsse kann nach Geschmack variiert werden. -Backpulver immer mit dem Mehl vermischen und dann durchsieben. So wird es optimal im Mehl verteilt.