Weihnachtsbacken Rezepte

Nussknacker

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Backen, Advent, Plätzchen, Weihnachten

200 g	Margarine	200 g	gemischte Nusskerne
100 g	brauner Zucker		(Haselnuss-, Walnuss-,
1	Prise Salz		-Sonnenblumen- oder
1	Pack. Vanillezucker		-Kürbiskerne)
150 g	Mehl	1	Eiweiß (Gew. Kl. M)
100 g	gemahlene Haselnüsse	50	g Zucker
3	Essl. Milch		

Für eine Form von ca. 33 x 23 cm oder 1/2 Backblech

Den Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Margarine und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Salz, Vanillezucker, Mehl, Nüsse und Milch zufügen. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) verkneten. Die Form mit Backpapier auslegen. Die gemischten Nusskerne hacken und etwa die Hälfte davon in die Backform geben. Den Teig darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen das Eiweiß steif schlagen, dabei die 50 g Zucker einrieseln lassen. Die restlichen Nusskerne unterheben.

Das Gebäck aus dem Backofen nehmen und mit der Eischneemasse bestreichen. Weitere 15 Minuten backen, dann mit Hilfe des Backpapiers aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sofort in Dreiecke schneiden.