

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 07: Kathis Weihnachtsschnitten



Teig:

200 g Mehl

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

100 g Butter

4 Eidotter

2 EL Milch

250 g Preiselbeerkonfitüre (oder Johannisbeerkonfitüre oder nach Geschmack)

Belag:

4 Eiweiß

140 g Zucker

100 g Haselnüsse (oder Mandeln) – gerieben

40 g geriebene Schokolade

1 TL Zimt

1 Messerspitze Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Milch wird zu aller erst ein glatter Teig gerührt. Ein Backpapier (ca. 32 x 32 cm groß) mit Mehl bestäuben und den Teig darauf mit dem Nudelholz zu einem Quadrat austreiben. Das Ganze dann auf ein Backblech legen, die Ränder mit einem scharfen Messer gerade schneiden und die Teigreste wieder auf die Mitte des Blechs drücken.

Dieser Mürbteigboden wird anschließend gleichmäßig mit der Preiselbeerkonfitüre bestrichen.

Das Eiweiß wird bei mittlerer Stufe mit dem Küchengerät leicht schaumig geschlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis das Eischnee steif und glänzend ist.

Die restlichen Zutaten mischen und in den Eischnee vorsichtig einrühren. Die Masse dann auf das Blech mit Teig und Konfitüre verteilen und im vorgeheizten Backofen backen. Noch warm sollte man sie in Quadrate von 4 x 4 cm schneiden.

Tipp: Das Eiweiß wird am besten in einer komplett sauberen Schüssel geschlagen. Am Anfang sollte man nicht eine zu hohe Stufe einstellen, sonst kommt zu viel Luft rein und es fällt zum Schluss wieder zusammen. Es sollte von Beginn an mit einer konstanten mittleren Stufe geschlagen werden und das einfach ein bisschen länger. Dafür braucht man einfach ein bisschen Geduld, deshalb ist es auch wichtig den Zucker nur langsam beizugeben. Auch die restlichen Zutaten zum Schluss nur ganz langsam und vorsichtig unterheben.