

## Glasierter Weihnachtsschinken

Ein glasierter Weihnachtsschinken ist ein tolles Festessen für die ganze Familie! In diesem Rezept wird der Schinken mit einer raffinierten Marillensauce glasiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,2 h



## Zutaten

3 kg	Schweineschinken (geräucherten)
1.5 Dosen	<u>Marillen</u>
3 Packungen	Sauce (für Schweinebraten)
Nach Belieben	Gewürznelken
375 ml	Wasser
180 ml	Marillensaft
1.5 EL	Bratflüssigkeit
3 EL	Créme frâiche
1.5 EL	Honig
1.5 Prisen	Zimt
1.5 Prisen	Nelkenpulver

## Zubereitung

- 1. Für den glasierten Weihnachtsschinken den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Schinken locker in Alufolie wickeln und auf ein Backblech setzen. Im Ofen ca. 90 Minuten garen lassen.
- 2. Aus dem Ofen nehmen, die Alufolie öffnen und die Schinkenschwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden (aber nicht in den Schinken schneiden!). In regelmäßigen Abständen Gewürznelken in die Einschnitte stecken.
- 3. Honig mit Zimt, Nelkenpulver und Bratflüssigkeit verrühren und den Schinken damit großzügig bestreichen. Weitere 15 Minuten im Ofen glasieren lassen. In der Zwischenzeit die Marillen abtropfen lassen.



- 4. Dann die Marillen gleichmäßig auf dem Schinken verteilen und bis zum Servieren warm stellen. Den Marillensaft mit der Bratflüssigkeit und etwas Wasser erhitzen. Saucenpulver für Schweinebraten einrühren und aufkochen lassen.
- 5. Honigkuchen zerbröseln und in die Sauce rühren. Sobald er sich komplett aufgelöst hat, die Sauce mit Crème fraîche verfeinern. Den Schinken zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

## **Tipp**

Ein glasierter Weihnachtsschinken schmeckt sehr gut mit Semmelknödeln und Brokkoli oder grünen Bohnen.