# Hausfreunde Weihnachtsgebäck

Hausfreunde ist ein traditionelles Weihnachtsgebäck, die jedes Jahr einen Platz auf dem Keksteller finden.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 140 g | Feinkristallzucker |
| 100 g | Mehl |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 100 g | Rosinen |
| 100 g | Walnüsse |
| 30 g | Zitronat |
| 50 g | Aranzini |
| 30 g | Kirschen (kandiert) |

## Zubereitung

1. Für die **Hausfreunde** Masse die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Feinkristallzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danach die Walnüsse, Rosinen, Zitronat, Aranzini, Kirschen fein hacken und nacheinander in die Hausfreunde Masse unterheben. Zuletzt das Mehl einrühren.

2. Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen und das Backblech (wichtig sollte nicht zu groß sein zirka 25x35 cm) mit Backpapier auslegen. Dein Teig auf das Backblech auftragen und zirka 30 Minuten hell bis dunkelbraun backen. Nach kurzem Abkühlen noch im lauwarmen Zustand in daumenbreite, ungefähr 6 cm lange Stücke schneiden.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**
**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp

Die im Nu zubereiteten Hausfreunde können auch bis zur Hälfte in Schokolade getunkt werden.