

Heiligabend-Gebäck

Wenn man an Weihnachten unter dem Tannenbaum sitzt und Kekse nascht, sollte das Heiligabend-Gebäck nicht fehlen. Ein Rezept, das garantiert auch Gästen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

Für den Boden

400 g	Mehl
250 g	Butter (kühl)
100 g	Zucker
4 Stk.	Eigelbe
1 TL	Zimt (gehäuft)

Zum Bestreichen

450 g	Marmelade (z. B. Himbeere)
1 Flasche	Rumaroma (2 ml)

Für das Baiser

4 Stk.	Eiweiße
200 g	Zucker
200 g	gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

1. Für das **Heiligabend-Gebäck** zuerst den Teig herstellen. Dazu das Mehl mit dem Zucker und den Zimt in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

2. Dann in die Mitte des Mehls eine Kuhle hineindrücken und dort die Eigelbe platzieren. Die Butter wird in kleinen Stücken drumherum drapiert.
3. Nun alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig hinterher in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Jetzt die Marmelade mit dem Rumaroma verrühren.
6. Danach ein Backblech (ca. 37 x 32 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig auswalken. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
7. Nun die Marmelade auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen.
8. Dann die Eiweiße in eine fettfreie Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.
9. Jetzt den Zucker langsam dazu rieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.
10. Als nächstes die Haselnüsse hinzufügen und vorsichtig unterheben.
11. Die Masse anschließend am besten in Klecksen auf der Marmelade verteilen, glatt streichen und im Ofen auf der untersten Schiene ca. 35 Minuten backen.

12. Letztendlich das Gebäck aus dem Ofen holen, noch heiß in Stücke schneiden (z. B. 30 Stück) und anschließend auskühlen lassen.

Tipp

Das Heiligabend-Gebäck schmeckt auch mit anderen Marmeladen ganz toll. Zudem kann man anstelle von Haselnüssen auch Walnüsse verwenden.