Nussschaum-Kekse

Nussschaum-Kekse sind ein Weihnachtsgebäck aus Mürbteig, fruchtiger Marmelade und einer luftigen Nussschaummasse. Diese Schnitten eignen sich wunderbar für die Weihnachtsbäckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

für den Teig

4 Stk.	Eidotter
250 g	kalte Butter
400 g	Weizenmehl (glatt)
100 g	Feinkristallzucker

für den Nussschaum

4 Stk.	Eiklar
200 g	Feinkristallzucker
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Zimt

Außerdem

350 g	Marmelade (z.B. Himbeeeren o.Ribisel)

Zubereitung

1. So gelingen die **Nussschaum-Kekse**, die Eier trennen und die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Für den Teig Mehl, Zucker, Eidotter und Butterwürfel in eine Schüssel geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Für die Nussschaummasse das Eiklar mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis es weiß und schaumig wird. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und die Masse weiter schlagen, bis ein fester, glänzender Eischnee entsteht. Anschließend die gemahlenen Mandeln und Haselnüsse vorsichtig mit einer Teigspachtel unterheben.

3. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit etwa 45 × 40 cm mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen und auf das vorbereitete Blech legen. Den Mürbteig gleichmäßig mit **Himbeermarmelade** bestreichen. Danach die Nussschaummasse darauf verteilen und glatt streichen.

4. Die Nussschaum-Kekse auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Anschließend aus dem Backrohr nehmen und vollständig abkühlen lassen. Zum Schluss in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Tipp

Die Nussschaum-Kekse noch zusätzlich mit dünne, geschmolzene Schokoladen-Streifen verzieren.