Nussschaum-Monde

Die Nussschaum-Monde sind ein zartes Weihnachtsgebäck mit feiner Nuss-Baiserhaube und süßer Zuckerglasur. Nach dem Backen werden hübsche kleine Halbmonde ausgestochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 23 min

Gesamtzeit: 53 min



Zutaten

für den Teig

80 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
80 g	Feinkristallzucker
4 Stk.	Eidotter
130 g	Weizenmehl
1.5 TL	Backpulver

für den Nussschaum

4 Stk.	Eiweiß
70 g	Feinkristallzucker
140 g	geriebene Nüsse

für die Glasur

80 g	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Wasser (heißes)

Zubereitung

1. Für die **Nussschaum-Monde** zuerst die zimmerwarme, weiche Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Eidotter nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und vorsichtig unter die Buttermasse heben. Sollte der Teig zu fest sein, einen

kleinen Schuss Milch hinzufügen. Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech (ca. 37 × 28 cm) verteilen und gleichmäßig etwa 1 bis 1,5 cm dick verstreichen.

2. Für den Nussschaum das Eiklar steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht. Anschließend die geriebenen Nüsse vorsichtig mit einer Teigspachtel unterheben. Die Nussschaummasse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–23 Minuten backen.

4. Für die Zuckerglasur Staubzucker mit Zitronensaft und etwas heißem Wasser zu einem glatten Guss verrühren. Die noch warme Oberfläche dünn damit bestreichen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss mit einem runden Ausstecher Halbmonde aus dem Gebäck ausstechen. Die fertigen Nussschaum-Monde vorsichtig vom Backpapier lösen und in einer Keksdose aufbewahren.

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



Tipp

Für die Glasur anstelle von Zitronensaft, Rum für die Nussschaum-Monde verwenden.