

Rezept

Toskanische Weihnachtsschnitten

Ein Rezept von Toskanische Weihnachtsschnitten, am 14.04.2026

Zutaten

150 g geschälte Mandeln	150 g Walnusskerne
150 g Haselnusskerne	300 g gemischte kandierte Früchte
2 TL Zimt	1/2 TL gemahlener Koriander
1/2 TL gemahlene Muskatnuss	1/2 TL Muskatblüte (Macis)
75 g Mehl	200 g Puderzucker
200 g Akazienhonig	3 rechteckige Oblaten (122 × 202 mm)
Puderzucker zum Bestäuben	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln, Walnusskerne und Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Abkühlen lassen und grob hacken. Die kandierten Früchte in kleine Würfel schneiden. Die Nüsse, Fruchtwürfel und Gewürze mit dem Mehl mischen.
2. Den Puderzucker mit Honig erhitzen und unter Rühren 2 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit der Frucht-Mehl-Mischung rasch zu einer glatten Masse verrühren. Abkühlen lassen.
3. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Honig-Frucht-Masse gleichmäßig auf die Oblaten streichen. Die Oblaten aufs Blech legen und im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 25 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen. Die Oblaten noch warm in je 10 Rechtecke schneiden und auskühlen lassen.